HUSHÅLLA FRAMTID MW3

GB

DE

FR

IT

Design and Quality
IKEA of Sweden

Table of contents

Safety Information

Read carefully and keep for future reference
Do not heat, or use flammable materials in or near the oven. Fumes can create a fire hazard or explosion.
Do not use your microwave oven for drying textiles, paper, spices, herbs, wood, flowers, fruit or other combustible materials. Fire could result.
If material inside / outside the oven should ignite or smoke is observed, keep oven door closed and turn the oven off. Disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
Do not over-cook food. Fire could result.
Do not leave the oven unattended, especially when using paper, plastic or other combustible materials in the cooking process. Paper can char or burn and some plastics can melt if used when heating foods.
Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat or cook food. It is not designed for industrial or laboratory use.
Only allow children to use the appliance under adult supervision and after adequate instructions have been given, so that the child is able to use the appliance in a safe way and understands the hazards of improper use.
This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, unless used under the supervision of a person responsible for their safety.

⚠ **WARNING!** Accessible parts may become hot during use, young children should be kept away.
Do not use your microwave oven for heating anything in airtight sealed containers. The pressure increases and may cause damage when opening or may explode.
The door seals and the door seal areas must be regularly inspected for damage. If these areas are damaged the appliance should not be operated until it has been repaired by a trained service technician.

ⓘ **IMPORTANT:** Eggs: Do not use your microwave oven for cooking or reheating whole eggs with or without shell since they may explode even after microwave heating has ended.

Important precautions

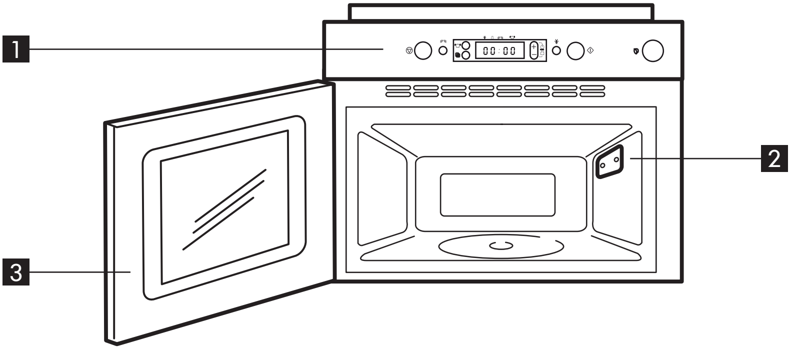
General
This appliance is designed for domestic use only!
The appliance should not be operated without food inside. Operation in this manner is likely to damage the appliance.
If you practice operating the oven, put a glass of water inside. The water will absorb the microwave energy and the oven will not be damaged.
Do not use the cavity for any storage purposes.
Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in the oven.

Deep-frying
Do not use your microwave oven for deep-frying, because the oil temperature cannot be controlled.
Use hot pads or oven mitts to prevent burns, when touching containers, oven parts, and pan after cooking.

Liquids
E.g. beverages or water. Overheating the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid. To prevent this possibility the following steps should be taken:
1. Avoid using straight-sided containers with narrow necks.
2. Stir the liquid before placing the container in the oven and let the teaspoon remain in the container.
3. After heating, allow standing for a short time, stirring again before carefully removing the container from the oven.

Careful
Always refer to a microwave cookbook for details. Especially, if cooking or reheating food that contains alcohol.
After heating baby food or liquids in a baby bottle or in a baby food jar, always stir and check the temperature before serving. This will ensure that the heat is evenly distributed and the risk of scalding or burns can be avoided.
Ensure the Lid and the Teat is removed before heating!

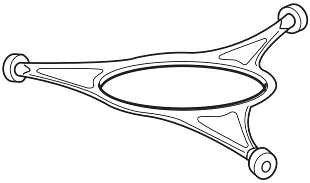
Product description



1 Control Panel
2 Cavity Lamp
3 Door

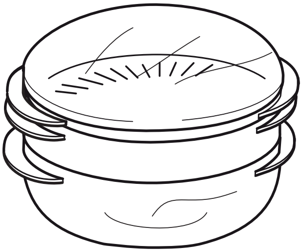
Accessories

Turntable support



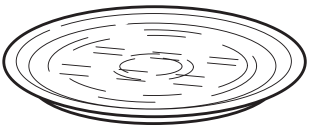
x1

Steamer



x1

Glass turntable



x1

Accessories

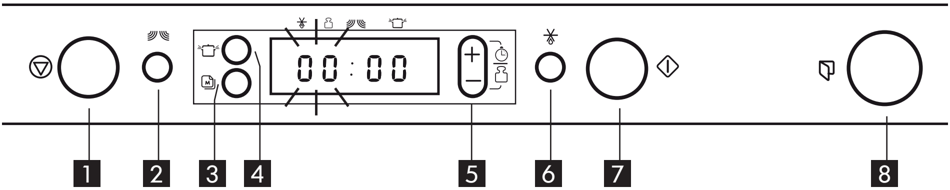
General
There are a number of accessories available on the market. Before you buy, ensure they are suitable for microwave use.
Ensure that the utensils you use are oven proof and allow microwaves to pass through them before cooking.
When you put food and accessories in the microwave oven, ensure that they do not come in contact with the interior of the oven. This is especially important with accessories made of metal or metal parts.
If accessories containing metal comes in contact with the oven interior, while the oven is in operation, sparking can occur and the oven could be damaged.
Always ensure that the turntable is able to turn freely before starting the oven.

Turntable support
Use the turntable support under the Glass turntable. Never put any other utensils on the turntable support.
- Fit the turntable support in the oven.

Glass turntable
Use the Glass turntable with all cooking methods. It collects the dripping juices and food particles that otherwise would stain and soil the interior of the oven.
- Place the Glass turntable on the turntable support.

Steamer
Use the steamer with the strainer in place for such foods as fish, vegetables and potatoes.
Always place the steamer on the Glass Turntable.

Control panel



1 Stop button
2 Power button
3 Memo button
4 Steam button
5 + /- button
(use this button to set time or weight)

6 Jet Defrost button
7 Start button
8 Door button
(use this button to open the door)

Daily use

Start protection / Key lock

This automatic safety function is activated one minute after the oven has returned to “stand by mode“. (The oven is in “stand by” when the 24-hour clock is displayed or if the clock has not been set, when the display is blank).
The door must be opened and closed e.g. putting food into it, before the safety lock is released. Else the display will show “DOOR“.

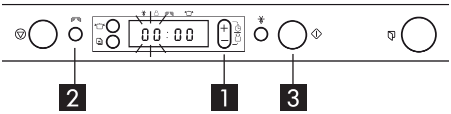
To pause or stop cooking
To pause cooking:
The cooking can be paused to check, turn or stir the food by opening the door. The setting will be maintained for 10 minutes.
To continue cooking:
Close the door and press the Start button ONCE. The cooking is resumed from where it was paused.
Pressing the Start button TWICE will increase the time by 30 seconds.
If you don’t want to continue cooking:
Remove the food, close the door and press the Stop button

A beep will signal once a minute for 10 minutes when the cooking is finished. Press the Stop button or open the door to cancel the signal.
NOTE: The oven will only hold the settings for 60 seconds if the door is opened and then closed after the cooking is finished.

Cooling down
When a function is finished, the oven carries out a cooling procedure. This is normal. After this procedure the oven switches off automatically.

Kitchen timer

Use this function when you need a kitchen timer to measure exact time for various purposes such as cooking eggs or letting the dough rise before baking etc.

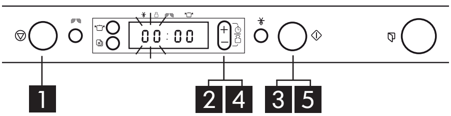


1. Press the +/- buttons to set the desired length of the timer.
2. Press the power button repeatedly to set the power to 0 W.
3. Press the Start button.

An acoustic signal will be heard when the timer has finished to count down.

Clock

Keep the door open while setting the Clock. This gives you 5 minutes to complete the setting of the Clock. Otherwise, each step must be accomplished within 60 seconds.



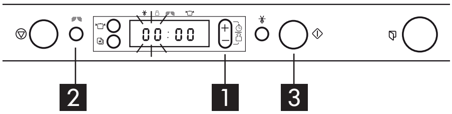
1. Press the Stop button (3 seconds) until the left-hand digit (hour's) flicker.
2. Press the +/- buttons to set the hours.
3. Press the Start button. (The two right hand digits (minutes) blink).
4. Press the +/- buttons to set the minutes.
5. Press the Start button again.

The Clock is set and in operation.

NOTE: When the appliance is first plugged in or after a power failure, the display is blank. If the clock is not set, the display will remain blank until the cooking time is set.
If you wish to remove the Clock from the display once it has been set, simply press the Stop button again for 3 seconds and then press the Stop button once more.
To reinstate the Clock, follow the above procedure.

Cook and reheat with microwaves

Use this function for normal cooking and reheating, such as vegetables, fish, potatoes and meat.



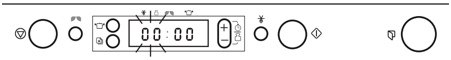
1. Press the +/- buttons to set the time.
2. Press the power button repeatedly to set the power.
3. Press the Start button.

Once the cooking process has been started:
The time can easily be increased in 30-second steps by pressing the Start button. Each press increases the time with 30 seconds. You may also alter the time by pressing the +/- buttons to increase or decrease the time.
Pressing the power button may also change the power level. The first press will show you the current power level. Press the power button repeatedly to change power level.
All settings can be changed during cooking if you so desire.

Power level

Microwaves only	
Power	Suggested use:
750 W	Reheating of beverages, water, clear soups, coffee, tea or other food with a high water content. If the food contains egg or cream choose a lower power. Cooking of fish, vegetables, meat etc.
500 W	More careful cooking e.g. high protein sauces, cheese and egg dishes and to finish cooking casseroles.
350 W	Simmering stews, melting butter.
160 W	Defrosting. Softening butter, cheeses. Softening Ice cream.
0 W	When using the Timer only.

Jet start



This function is used for quick reheating of foods with a high water content such as; clear soups, coffee or tea.
Press to automatically start with full microwave power level and the cooking time set to 30 seconds. Each additional press increases the time with 30 seconds. You may also alter the time by pressing the +/- buttons to increase or decrease the time after the function has started.

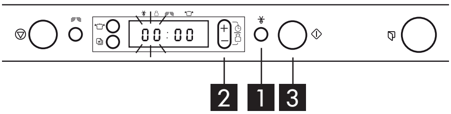
Manual defrost

Follow the procedure for “How to cook & reheat with microwaves” and choose power level 160 W when defrosting manually.
Check and inspect the food regularly. Experience will give you the times needed for various amounts.

Frozen food in plastic bags, plastic films or cardboard packages can be placed directly in the oven as long as the package has no metal parts (e.g. metal twist ties).
The shape of the package alters the defrosting time. Shallow packets defrost more quickly than a deep block.
Separate pieces as they begin to defrost. Individual slices defrost more easily.
Shield areas of food with small pieces of aluminum foil if they start to become warm (e.g. chicken legs and wing tips).
Turn large joints halfway through the defrosting process.
Boiled food, stews and meat sauces defrost better if stirred during defrosting time.
When defrosting it is better to under-thaw the food slightly and allow the process to finish during standing time.
Standing time after defrosting always improves the result since the temperature will then be evenly distributed throughout the food.

Jet defrost

Use this function for defrosting Meat, Fish & Poultry ONLY.
Jet Defrost should only be used if the net weight is between 100 - 2Kg.



1. Press the Jet Defrost button.
2. Press the + / - buttons to set the weight of the food.
3. Press the Start button.

Midway through the defrosting process the oven stops and prompts you to TURN FOOD.

- Open the door.
- Turn the food.
- Close the door and restart by pressing the Start button.

NOTE: The oven continues automatically after 2 min. if the food hasn't been turned. The defrosting time will be longer in this case.

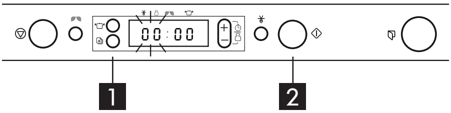
This function needs to know the net weight of the food. The oven will then automatically calculate the needed time to finish the procedure.

- Frozen foods:
  If the food is warmer than deep-freeze temperature (-18°C), choose lower weight of the food.
  If the food is colder than deep-freeze temperature (-18°C), choose higher weight of the food.

Food	Hints
Meat  (100 g - 2.0 Kg)	Minced meat, cutlets, steaks or roasts.
Poultry  (100 g - 2.0 Kg)	Chicken whole, pieces or fillets.
Fish  (100 g - 1.5 Kg)	Whole, steaks or fillets.

For food not listed in this table and if the weight is lesser or greater than recommended weight, you should follow the procedure for "Cook and reheat with microwaves" and choose 160 W when defrosting.

Memory 



The Memory function provides you with an easy way to quickly recall a preferred setting.
The principle of the Memory function is to store whatever setting that is currently displayed.

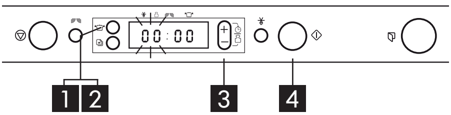
1. Press the Memo button.
2. Press the Start button.

How to store a setting:

1. Select any function and make the nesseccary settings
2. Make the necessary settings
3. Press and keep the Memo button pressed for 3 seconds until an acoustic signal is heard. The setting is now stored. You may reprogram the memory as many times as you wish.

When the appliance is plugged in or after a power failure, your Memo function will have stored - 1 minutes and 750 W as default setting.

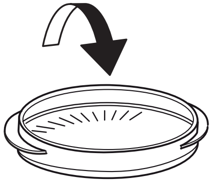
Steam 



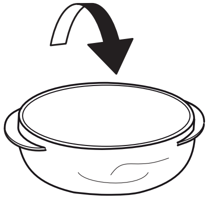
Use this function for such food as vegetables & fish.
Always use the supplied Steamer when using this function.

1. Press the Steam button.
2. Continue to repeatedly press the Steam button to set the food class.
3. Press the +/- buttons to set the weight of the food.
4. Press the Start button.

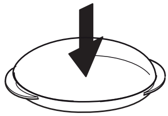
Place the food on the steam grid.

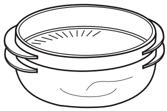


Add 100 ml (1dl) water in the bottom part of the steamer.



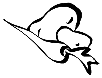
Cover with the lid.





⚠ **WARNING!** The Steamer is designed to be used with microwaves only!
Never use it with any other function at all.
Using the steamer in any other function may cause damage.
Always ensure that the turntable is able to turn freely before starting the oven.
Always place the steamer on the Glass Turntable.

Cooking vegetables
Place the vegetables into the strainer.
Pour 100 ml water into the bottom part.
Cover with the lid and set the time.
Soft vegetables such as broccoli and leek require 2-3 minutes cooking time.
Harder vegetables such as carrots and potatoes require 4-5 minutes cooking time.

Food	**Hints**
Potatoes / Root vetables  (150 g - 200 g)	Use even sizes. Cut the vetgetables into even pieces. Allow to stand for 1 - 2 minutes, after cooking.
Vegetables (Cauliflower and Broccoli) (150 g - 500 g)	
Frozen vegetables  (150 g - 500 g)	Allow to stand for 1 - 2 minutes after cooking.
Fish filets  (150 g - 500 g)	Distribute fillets evenly on the steamgrid. Interlace thin parts. Allow to stand for 1 - 2 minutes, after cooking.

Cleaning and maintenance

Cleaning is the only maintenance normally required.
Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

IMPORTANT: do not use metal scouring pads, abrasive cleansers, steel-wool pads, gritty washcloths, etc. which can damage the control panel, and the interior and exterior oven surfaces. Use a sponge with a mild detergent or a paper towel with spray glass cleaner. Apply spray glass cleaner to a paper towel.
Do not spray directly on the oven.
At regular intervals, especially if spill overs have occurred, remove the turntable, the turntable support and wipe the base of the oven clean.
This oven is designed to operate with the turntable in place.

IMPORTANT: do not operate the microwave oven when the turntable has been removed for cleaning.
Use a mild detergent, water and a soft cloth to clean the interior surfaces, front and rear of the door and the door opening.

IMPORTANT: do not allow grease or food particles to build up around the door.
For stubborn stains, boil a cup of water in the oven for 2 or 3 minutes. Steam will soften the marks.

IMPORTANT: do not use steam cleaning appliances when cleaning your microwave oven.
Adding some lemon juice to a cup of water, placing this on the turntable and boiling for a few minutes can eliminate odors inside the oven.

Dishwasher safe
- Turntable support
- Glass turntable
- Steamer

What to do if ...

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not work.	The mains power supply or the appliance is not connected.	Check your fuses and ensure that there is power avaliable.
	The door isn't closed.	Open and then close the door before you try again.
A message is displayed such as: F2, F3C, F7 or Err2, Err3, Err5.	The oven has recognized that a fault has occured in one of it's sensors or similar.	Disconnect and wait 10 minutes before reconnecting, then try to operate the oven once more. If the problem persists: call service.
The food is unevenly heated.	Very thin parts such as chicken wingtips and such are not shielded.	Shield the thinner parts with aluminum foil.
	The food was heated at a power level too high.	Choose a lower power level.
	The turntable has stopped.	Check that the turntable and turntable support is in place and the food is well centered, not touching the cavity walls.
Food isn't turning.	The turntable has stopped.	Check that the turntable and turntable support is in place and the cavity bottom is clean.

After-Sales Service

Before calling the After-Sales Service:

1. See if you can solve the problem on your own (see the "What to do if ..." table).
2. Switch the appliance off and on again to see if the problem has disappeared.

If the fault persists after the above checks, contact IKEA After Sales Service.

Always specify:

- the type of fault;
- exact type and model of appliance;
- the After-Sales Service number (the number given after the word "Service" on the rating plate) located on the inside edge of the oven cavity (visible when the door is open);
- your full address;
- your telephone number.

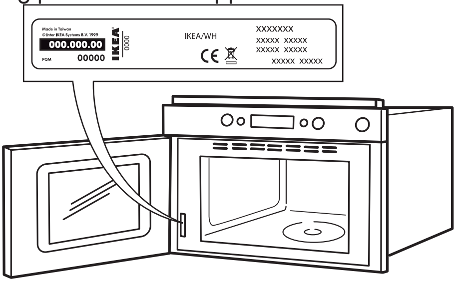
SERVICE 0000 000 00000

If any repairs are required, please contact IKEA After Sales Service (to guarantee that original spare parts will be used and repairs carried out correctly).

Technical data

Supply Voltage	230 V/50 Hz
Rated Power Input	1300 W
Fuse	10 A (UK 13 A)
MW output power	750 W
Outer dimensions (HxWxD)	348 X 595 X 320
Cavity inner dimensions (HxWxD)	187 X 370 X 290

The technical informations are situated in the rating plate inside the appliance.



Data for test heating performance in accordance with IEC 60705.
The International Electrotechnical Commission, SC. 59H, has developed a standard for comparative testing of heating performance of different microwave ovens. We recommend the following for this oven:

Test	Amount	Approx. time	Power level	Container
12.3.1	750 g	10 min	750 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 ½ min	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	14 min	750 W	Pyrex 3.838
13.3	500 g	2 min 40 sec	Jet Defrost	

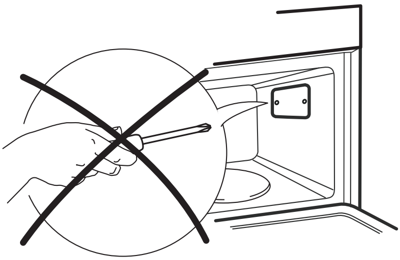
NOTE: this information is only for the qualified technician.

Installation

Mounting the appliance
Follow the supplied separate mounting instructions when installing the appliance.

Electrical connection

Check that the voltage on the rating plate corresponds to the voltage in your home.
Do not remove the microwave inlet protection plates located on the side of the oven cavity wall. They prevent grease & food particles from entering the microwave inlet channels.



Ensure the oven cavity is empty before mounting.
Ensure that the appliance is not damaged.
Check that the oven door closes firmly against the door support and that the internal door seal is not damaged. Empty the oven and clean the interior with a soft, damp cloth.
Do not operate this appliance if it has a damaged mains cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. Do not immerse the mains cord or plug in water. Keep the cord away from hot surfaces. Electrical shock, fire or other hazards may result.

After connecting
The oven can be operated only if the oven door is firmly closed.
The earthing of this appliance is compulsory. The manufacturer will accept no responsibility for injury to persons, animals or damage to objects arising from the non-observance of this requirement.
The manufacturers are not liable for any problems caused by the user’s failure to observe these instructions.

Environmental concerns

The packing box may be fully recycled as confirmed by the recycling symbol (♲). Follow local disposal regulations. Keep potentially hazardous packaging (plastic bags, polystyrene etc.) out of the reach of children.
This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

Declaration of conformity CE

This appliance, which is intended to come - into contact with foodstuffs, complies with European Regulation (CE) n. 1935/2004 and has been designed, manufactured and sold in conformity with the safety requirements of the “Low Voltage” directive 2006/95/ CE (which replaces 73/23/ CEE and subsequent amendments), the protection requirements of “EMC” 2004/108/CE.

The symbol [crossed-out wheeled bin symbol] on the product, or on the documents accompanying the product, indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.
Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.
For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.
Before scrapping, cut off the mains cord so that the appliance cannot be connected to the mains.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise

Aufmerksam lesen und zum Nachschlagen aufbewahren

Erhitzen oder verwenden Sie keine brennbaren Materialien im Gerät oder in seiner Nähe. Rauchentwicklung kann zu Brand oder Explosion führen.

Das Mikrowellengerät nicht zum Trocknen von Textilien, Papier, Gewürzen, Kräutern, Holz, Blumen, Früchten oder anderen brennbaren Materialien verwenden. Es besteht Brandgefahr.

Wenn Material innerhalb oder außerhalb des Garraums zu brennen anfängt, die Gerätetür geschlossen halten und das Gerät ausschalten. Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung im Schaltkasten aus.

Garen Sie die Speisen nicht länger als nötig. Es besteht Brandgefahr.

Das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen, insbesondere dann, wenn beim Garen Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien verwendet werden. Papier kann verkohlen oder Feuer fangen. Einige Kunststoffe können schmelzen, wenn sie zusammen mit den Speisen erhitzt werden.

Keine ätzenden Chemikalien oder Dämpfe in diesem Gerät verwenden. Dieser Gerätetyp wurde speziell zum Aufwärmen oder Garen von Lebensmitteln entwickelt. Er eignet sich nicht für industrielle Zwecke oder Laborzwecke.

Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen, und nur dann, wenn sie ausreichend eingewiesen wurden und sich der Gefahren eines unsachgemäßen Gebrauchs bewusst sind.

Dieses Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten nur unter Aufsicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden.

⚠ **VORSICHT!** Bei der Benutzung des Gerätes können zugängliche Teile sehr heiß werden, halten Sie daher kleine Kinder fern.

Verwenden Sie das Mikrowellengerät niemals zum Erhitzen von Speisen oder Flüssigkeiten in luftdicht verschlossenen Behältern. Der Druck im Behälter nimmt zu. Das kann beim Öffnen des Behälters zu Verletzungen oder zu einer Explosion führen.

Überprüfen Sie die Türdichtungen und die umliegenden Bereiche der Türdichtungen regelmäßig auf Beschädigungen. Nehmen Sie das Gerät nach einer Beschädigung erst wieder in Betrieb, nachdem es von einem qualifizierten Kundendiensttechniker repariert wurde.

ⓘ **WICHTIG:** Eier: Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Garen oder Aufwärmen ganzer Eier mit oder ohne Schale, da diese auch nach Beenden des Gar- oder Aufwärmvorgangs explodieren können.

Wichtige Vorsichtsmaßnahmen

Allgemeines

Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt bestimmt!

Das Gerät darf nur mit eingestellten Speisen in Betrieb genommen werden. Andernfalls kann es zu Schäden am Gerät kommen.
Um sich mit den Gerätefunktionen vertraut zu machen, stellen Sie ein Glas Wasser in den Garraum. Das Wasser absorbiert die Energie der Mikrowellen, so dass der Herd nicht beschädigt wird.
Verwenden Sie den Garraum nicht als Lagerraum.
Entfernen Sie alle Metallteile (z. B. Verschlüsse) von Papier- oder Plastikbeuteln, bevor diese in den Garraum gelegt werden.

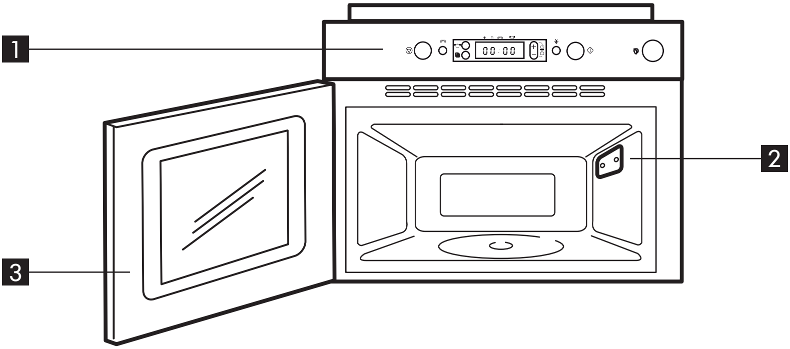
Frittieren
Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren, da die Temperatur des Frittieröls nicht kontrolliert werden kann.
Immer Topflappen oder Ofenhandschuhe verwenden, wenn nach dem Garen Behälter, Geräteteile und Schalen angefasst werden. Es besteht Verbrennungsgefahr.

Flüssigkeiten
Z. B. Getränke oder Wasser. Flüssigkeiten können über den Siedepunkt hinaus erhitzt werden, ohne dass es zu einer sichtbaren Blasenbildung kommt. Das kann dazu führen, dass die heiße Flüssigkeit plötzlich überkocht.
Um dies zu vermeiden, ergreifen Sie folgende Vorsichtsmaßnahmen:

1. Verwenden Sie möglichst keine hohen, schmalen Gefäße mit engem Hals.
2. Rühren Sie die Flüssigkeit um, bevor Sie das Gefäß in den Garraum stellen, und lassen Sie einen Teelöffel im Gefäß.
3. Lassen Sie die Flüssigkeit nach dem Erhitzen kurz stehen und rühren Sie sie vor der vorsichtigen Entnahme des Gefäßes aus dem Gerät nochmals um.

Achtung
Genauere Informationen dazu finden Sie im Mikrowellenkochbuch. Dies gilt besonders für das Garen oder Erhitzen von alkoholhaltigen Speisen.
Babynahrung in Gläsern oder Getränke in Babyflaschen müssen nach dem Erwärmen immer umgerührt und auf die richtige Temperatur überprüft werden. Dadurch wird eine gleichmäßige Wärmeverteilung sichergestellt und das Risiko des Verbrühens oder Verbrennens vermieden.
Nehmen Sie den Deckel bzw. Sauger unbedingt vor dem Erwärmen ab!

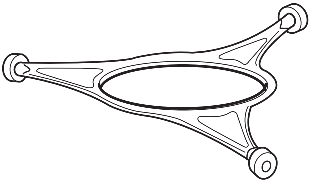
Produktbeschreibung



1 Bedienfeld
2 Beleuchtung
3 Tür

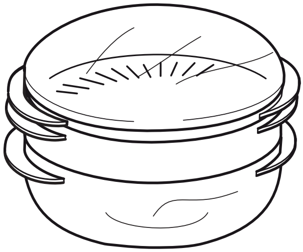
Zubehör

Drehtellerauflage



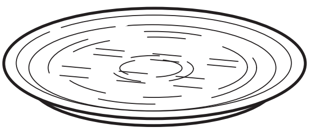
x1

Dampfeinsatz



x1

Glasdrehteller



x1

Zubehör

Allgemeines

Eine Reihe von Zubehörteilen kann käuflich erworben werden. Prüfen Sie vor dem Kauf, ob sie für das Mikrowellengerät geeignet sind.
Verwenden Sie bitte nur hitzebeständiges und mikrowellengeeignetes Kochgeschirr.
Stellen Sie Speisen und Zubehör so in das Mikrowellengerät, dass diese keinesfalls mit dessen Innenwänden in Berührung kommen.
Das gilt besonders dann, wenn die Zubehörteile aus Metall oder Metallteilen bestehen.
Wenn solche Teile mit den Innenwänden des Garraums in Berührung kommen, während die Mikrowelle in Betrieb ist, können Funken entstehen und das Gerät kann beschädigt werden.
Bevor Sie den Ofen einschalten, prüfen Sie stets, ob sich der Drehteller ungehindert drehen kann.

Drehtellerauflage

Die Drehtellerauflage muss immer unter dem Glasdrehteller eingesetzt werden. Legen Sie keine anderen Gegenstände auf die Drehtellerauflage.

- Setzen Sie die Drehtellerauflage in das Gerät ein.

Glasdrehteller

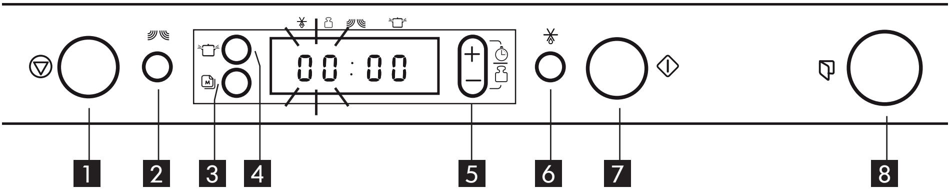
Benutzen Sie den Glasdrehteller bei allen Zubereitungsarten. Er fängt herunter tropfende Flüssigkeiten und Speiseteilchen auf, so dass eine unnötige Verschmutzung des Innenraums vermieden wird.

- Stellen Sie den Glasdrehteller auf die Drehtellerauflage.

Dampfeinsatz

Verwenden Sie den Dampfeinsatz mit Sieb für Nahrungsmittel wie Fisch, Gemüse und Kartoffeln.
Platzieren Sie den Dampfeinsatz immer auf dem Glasdrehteller.

Bedienfeld



1 Stopptaste
2 Leistungstaste
3 Speichertaste
4 Dämpfen-Taste
5 + /- Taste (stellen Sie mit dieser Taste Zeit oder Gewicht ein)
6 Jet-Defrost-Taste
7 Start-Taste
8 Tür-Taste (öffnen Sie mit dieser Taste die Tür)

Täglicher Gebrauch

Startschutz / Kindersicherung

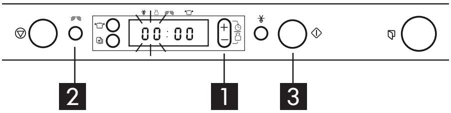
Diese automatische Sicherheitsfunktion wird eine Minute, nachdem das Gerät in den „Bereitschaftsmodus" zurückgekehrt ist, aktiviert. (Das Gerät befindet sich im Bereitschaftsmodus, wenn die Uhrzeit im 24-Stunden-Format angezeigt wird oder, falls die Uhr nicht eingestellt wurde, wenn keine Anzeige erscheint).
Die Sicherheitsverriegelung wird erst dann freigegeben, wenn die Tür geöffnet oder geschlossen wird, z. B. wenn Speisen in die Mikrowelle gestellt werden. Andernfalls zeigt das Display die Meldung "DOOR" (Tür) an.

Unterbrechung oder Abbruch des Garvorgangs
Unterbrechung des Garvorgangs:
Der Garvorgang kann durch Öffnen der Gerätetür unterbrochen werden, um die Speisen zu kontrollieren, zu wenden oder umzurühren.
Die Einstellungen werden 10 Minuten lang beibehalten.
Fortsetzen des Garvorgangs:
Schließen Sie die Gerätetür und drücken Sie EIN MAL die Taste Start. Der Garvorgang wird an der Stelle fortgesetzt, an der er unterbrochen wurde.
Durch ZWEIMALIGES Drücken der Starttaste wird die Garzeit um weitere 30 Sekunden verlängert.
Abbruch des Garvorgangs:
Nehmen Sie das Gericht heraus, schließen Sie die Gerätetür und drücken Sie die Stop-Taste.
Ein Signalton signalisiert, dass der Garvorgang beendet ist. Er ertönt nach Ablauf der Garzeit 10 Minuten lang ein Mal pro Minute. Um den Signalton abzuschalten, drücken Sie die Stop-Taste oder öffnen Sie die Gerätetür.
HINWEIS: Der Ofen speichert die Einstellungen nur für 60 Sekunden, wenn die Tür nach Beendigung des Garvorgangs geöffnet und anschließend wieder geschlossen wird.

Abkühlen
Nach Beenden einer Funktion kühlt das Gerät selbsttätig ab. Das ist normal.
Danach schaltet sich das Gerät automatisch ab.

Kurzzeitmesser

Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie eine Zeitschaltuhr zur genauen Messung der Zeit für verschiedene Vorgänge benötigen, z. B. zum Kochen von Eiern oder zum Gehenlassen von Teig vor dem Backen usw.

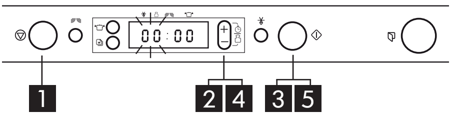


1. 1 Benutzen Sie die Auf-/Ab-Tasten, um die gewünschte Garzeit mit der Zeitschaltuhr einzustellen.
2. Drücken Sie die Leistungstaste mehrmals, um die Leistung auf 0 W einzustellen.
3. Drücken Sie die Start-Taste.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton.

Uhr

Lassen Sie beim Einstellen der Uhr die Tür geöffnet. Dann bleiben 5 Minuten Zeit, um die Uhr einzustellen. Ansonsten muss jeder Schritt innerhalb von 60 Sekunden ausgeführt werden.



1. Drücken Sie die Stop-Taste (3 Sekunden), bis die linke Ziffer (für die Stunden) blinkt.
2. Stellen Sie mit den Tasten +/- die Stunden ein.
3. Drücken Sie die Start-Taste. (Die beiden rechten Ziffern (Minutenangabe) blinken).
4. Stellen Sie mit den Tasten +/- die Minuten ein.
5. Drücken Sie erneut die Start-Taste.

Die Uhr ist nun eingestellt und in Betrieb.

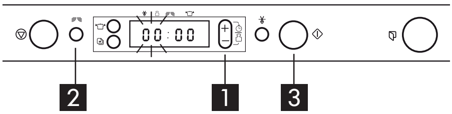
HINWEIS: Wenn das Gerät zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen oder nach einem Stromausfall eingeschaltet wird, bleibt das Display dunkel. Wenn die Uhr nicht eingestellt wird, bleibt das Display dunkel, bis die Garzeit eingestellt wird.

Wenn nach der Einstellung der Uhr die Zeitanzeige auf dem Display nicht mehr gewünscht wird, drücken Sie die Stop-Taste erneut drei Sekunden lang und anschließend noch einmal.

Um die Uhr neu einzustellen, wie vorstehend beschrieben vorgehen.

Garen und Aufwärmen mit Mikrowellen

Diese Funktion dient zum normalen Garen und Aufwärmen von Gemüse, Fisch, Kartoffeln und Fleisch.



1. Stellen Sie mit den Tasten +/- die gewünschte Garzeit ein.
2. Drücken sie mehrmals die Leistungstaste, um die Leistungsstufe einzustellen.
3. Drücken Sie die Start-Taste.

Während des Garvorgangs:

Die Garzeit kann problemlos durch Drücken der Start-Taste in 30-Sekunden-Schritten verlängert werden. Mit jedem Tastendruck wird die Garzeit um 30 Sekunden verlängert. Die Garzeit lässt sich auch durch durch Drücken der Tasten +/- verlängern oder verkürzen.

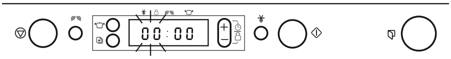
Durch Drücken der Leistungstaste können Sie auch die Leistungsstufe ändern. Bei der ersten Betätigung wird die aktuelle Leistungsstufe angezeigt. Drücken Sie die Leistungstaste mehrmals, um eine andere Leistungsstufe zu wählen.

Alle Einstellungen können bei Bedarf während des Garvorgangs geändert werden.

Leistungsstufe

Nur Mikrowelle	
Leistungsstufe	Gebrauchsempfehlung:
750 W	Zum Aufwärmen von Getränken, Wasser, klaren Suppen, Kaffee, Tee oder anderen Speisen mit hohem Wassergehalt. Wählen Sie eine niedrigere Leistungsstufe, falls die Speise Ei oder Sahne enthält. Garen von Fisch, Gemüse, Fleisch etc.
500 W	Schonendere Zubereitung, z. B. bei Saucen mit hohem Eiweißgehalt, Käse und Eierspeisen, sowie zum Fertigkochen von Eintopfgerichten.
350 W	Zum Köcheln von Eintopfgerichten und zum Schmelzen von Butter.
160 W	Auftauen. Weichmachen von Butter und Käse. Weichermachen von Eiskrem.
0 W	Wenn nur der Kurzzeitmesser verwendet werden soll.

Schnellstart



Diese Funktion dient zum schnellen Aufwärmen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt, z. B. klare Suppen, Kaffee oder Tee.
Drücken Sie die Schnellstarttaste drücken, um automatisch mit der vollen Mikrowellenleistung und einer Garzeit von 30 Sekunden zu beginnen. Mit jedem weiteren Tastendruck wird die Zeit um 30 Sekunden verlängert. Die Garzeit lässt sich auch durch Drücken der Tasten +/- verlängern bzw. verkürzen, wenn das Gerät bereits in Betrieb ist.

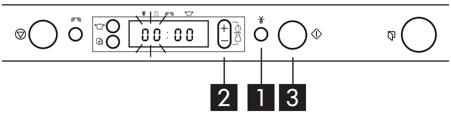
Manuelles Auftauen

Beim manuellen Auftauen entsprechend dem Kapitel "Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle" vorgehen und die Leistung auf 160 W einstellen.

Überprüfen Sie den Auftaugrad der Speisen in regelmäßigen Abständen. Mit der Zeit wissen Sie aus Erfahrung, welche Einstellungen die unterschiedlichen Mengen benötigen.
Tiefkühlkost in Plastikbeuteln, Klarsichtfolie oder Kartons können Sie direkt mit der Verpackung auftauen, solange diese Verpackungen keine Metallteile (z. B. Drahtverschlüsse) enthalten.
Die Auftauzeit wird auch durch die Verpackungsform beeinflusst. Speisen in flachen Verpackungen tauen schneller auf als dicke Blöcke.
Trennen Sie einzelne Speisestücke, sobald diese antauen. Einzelne Scheiben tauen schneller auf.
Decken Sie bestimmte Speisebereiche (z. B. Hähnchenschenkel oder -flügel) mit Alufolie-Stücken ab, sobald diese warm werden.
Wenden Sie große Speisestücke nach halber Auftauzeit.
Gekochtes, Geschmortes und Fleischsoßen tauen besser auf, wenn sie während des Auftauprozesses umgerührt werden.
Die Auftauzeit sollte lieber etwas geringer bemessen und der Auftauprozess während der Stehzeit abgeschlossen werden.
Mit einer Stehzeit von einigen Minuten ergibt sich immer ein besseres Auftauergebnis, da sich die Temperatur gleichmäßiger in der Speise verteilen kann.

Schnellauftauen

Benutzen Sie diese Funktion NUR zum Auftauen von Fleisch, Fisch und Geflügel.
Die Funktion Schnellauftauen sollte nur für Speisen mit einem Nettogewicht von 100 g bis 2 kg genutzt werden.



1. Drücken Sie die Taste Jet Defrost.
2. Stellen Sie mit den Tasten +/- das Gewicht der Speise ein.
3. Drücken Sie die Start-Taste.

Nach der Hälfte der Auftauzeit hält das Gerät

an und es erscheint die Meldung TURN FOOD (Speise wenden).
- Öffnen Sie die Tür.
- Wenden Sie die Speise.
- Schließen Sie die Tür und nehmen Sie das Gerät durch Drücken der Start-Taste wieder in Betrieb.

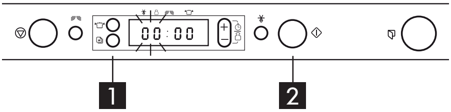
HINWEIS: Das Gerät setzt sich automatisch nach 2 Minuten wieder in Gang, wenn die Speise nicht gewendet wurde. Das Auftauen dauert in diesem Fall länger.

Bei dieser Funktion muss das Nettogewicht der Speise bekannt sein. Das Gerät berechnet anschließend automatisch die Zeit bis zur Beendigung des Vorgangs.
- Tiefgekühlte Speisen:
  Wählen Sie ein niedrigeres Gewicht, falls die Speisen wärmer sind als die Tiefkühltemperatur (-18 °C). Wählen Sie ein höheres Gewicht, wenn die Speisen kälter als die Tiefkühltemperatur (-18 °C) sind.

Lebensmittel	Tipps
Fleisch  (100 g bis 2,0 kg)	Hackfleisch, Koteletts, Steaks oder Braten.
Geflügel  (100 g bis 2,0 kg)	Ganze Hähnchen, Hähnchenstücke oder Hähnchenfilets.
Fisch  (100 g bis 1,5 kg)	Ganze Fische, Fischsteaks oder Fischfilets.

Bei Lebensmitteln, die nicht in nachstehender Tabelle enthalten sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, verfahren Sie entsprechend dem Kapitel „Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle" und wählen Sie zum Auftauen 160 W.

Speicher

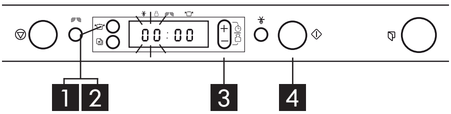


Mit der Speicher-Funktion (Memory) können Sie einfach und schnell eine bevorzugte Einstellung aufrufen.
Mit dieser Speicher-Funktion können Sie jede aktuell angezeigte Funktion und Einstellung speichern.
1. Drücken Sie die Speichertaste Memo.
2. Drücken Sie die Start-Taste.

So speichern Sie eine Einstellung:
1. Wählen Sie eine beliebige Funktion und nehmen Sie die notwendigen Einstellungen vor
2. So führen Sie erforderliche Einstellungen durch
3. Halten Sie die Speichertaste Memo 3 Sekunden lang gedrückt, bis ein Signalton ertönt. Die Einstellung ist nun gespeichert. Sie können den Speicher beliebig oft neu programmieren.

Wenn das Gerät zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen oder nach einem Stromausfall eingeschaltet wird, enthält der Speicher die Einstellung 1 Minute und 750 W als Standardeinstellung.

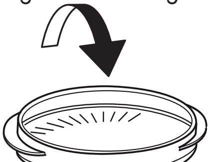
Dampf



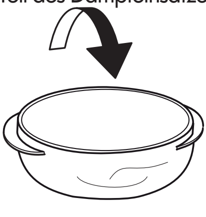
Nutzen Sie diese Funktion z. B. für Gemüse und Fisch.
Verwenden Sie immer den im Lieferumfang enthaltenen Dampfeinsatz, wenn Sie diese Funktion benutzen.
1. Drücken Sie die Dämpfen-Taste.
2. Drücken Sie die Dampftaste mehrmals, um die Lebensmittelkategorie

auszuwählen.
3. Stellen Sie mit den Tasten +/- das Gewicht der Speise ein.
4. Drücken Sie die Start-Taste.

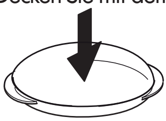
Legen Sie das Gargut auf den Dampfrost.

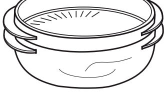


Geben Sie 100 ml (1 dl) Wasser in den unteren Teil des Dampfeinsatzes.



Decken Sie mit dem Deckel ab.





⚠ **VORSICHT!** Der Dampfeinsatz darf nur bei Mikrowellenbetrieb verwendet werden!
Verwenden Sie ihn niemals zusammen mit anderen Funktionen.
Wird der Dampfeinsatz für andere Funktionen verwendet, kann es zu Schäden kommen.
Bevor Sie den Ofen einschalten, prüfen Sie stets, ob sich der Drehteller ungehindert drehen kann.
Platzieren Sie den Dampfeinsatz immer auf dem Glasdrehteller.

Garen von Gemüse
Geben Sie das Gemüse in das Sieb des Dampfaufsatzes.
100 ml Wasser in den unteren Teil geben.
Abdecken und die Zeit einstellen.
Weiches Gemüse wie Brokkoli und Porree benötigt eine Garzeit von 2-3 Minuten.
Festeres Gemüse wie Möhren und Kartoffeln benötigt eine Garzeit von 4 bis 5 Minuten.

Lebensmittel	**Tipps**
Kartoffeln / Wurzelgemüse  (150 - 200 g)	Verwenden Sie gleiche Größen. Schneiden Sie das Gemüse in gleich große Stücke. Lassen Sie es nach dem Garen 1 - 2 Minuten stehen.
Gemüse (Blumenkohl und Brokkoli) (150 - 500 g)	
Tiefgekühltes Gemüse  (150 - 500 g)	Lassen Sie es nach dem Garen 1-2 Minuten stehen.
Fischfilets  (150 - 500 g)	Verteilen Sie die Filets gleichmäßig auf dem Dampfrost. Legen Sie dünne Teile übereinander. Lassen Sie es nach dem Garen 1 - 2 Minuten stehen.

Reinigung und Pflege

Im Normalfall müssen Sie das Gerät nur reinigen.
Wird das Gerät nicht laufend sauber gehalten, kann dies zur Abnutzung der Oberfläche führen, was die Lebensdauer des Gerätes verringern und evtl. zu gefährlichen Situationen führen kann.

ⓘ **WICHTIG:** Verwenden Sie keine Topfreiniger aus Metall, Scheuermittel, Topfkratzer aus Stahlwolle und keine groben Reinigungstücher usw., da diese das Bedienfeld sowie die Innen- und Außenflächen des Gerätes beschädigen können. Benutzen Sie zum Reinigen einen Schwamm und ein mildes Reinigungsmittel oder ein Papiertuch mit Glasreiniger-Spray. Sprühen Sie den Glasreiniger auf das Papiertuch.
Sprühen Sie niemals direkt in das Gerät.
Entfernen Sie in regelmäßigen Abständen, besonders wenn etwas übergelaufen ist, den Drehteller und den Drehtellerhalter und reinigen Sie den Boden des Geräts.
Verwenden Sie das Mikrowellengerät nur mit korrekt eingesetztem Drehteller.

ⓘ **WICHTIG:** Nehmen Sie die Mikrowelle erst wieder in Betrieb nehmen, wenn der Drehteller nach der Reinigung wieder eingesetzt ist.
Verwenden Sie nur milde Reinigungsmittel, Wasser und ein weiches Tuch zum Reinigen der Innenraumflächen sowie der Innen- und Außenseite der Gerätetür und der Türöffnung.

ⓘ **WICHTIG:**Fettspritzer oder Speisereste dürfen sich nicht um die Tür herum festsetzen.
Bei hartnäckiger Verschmutzung erhitzen Sie eine Tasse Wasser 2 bis 3 Minuten lang im Garraum. Der Dampf weicht den Schmutz auf.

ⓘ **WICHTIG:**Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger.
Unangenehmer Geruch im Garraum lässt sich beseitigen, wenn ein Glas Wasser mit Zitronensaft auf den Drehteller gestellt wird und das Wasser einige Minuten lang kocht.

Spülmaschinenfestes Zubehör

- Drehtellerauflage
- Glasdrehteller
- Dampfeinsatz

Störung - Was tun?

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker steckt nicht in der Steckdose, oder das Gerät ist nicht angeschlossen.	Prüfen Sie Ihre Sicherungen und stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung nicht unterbrochen ist.
	Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Vor einem erneuten Versuch die Tür öffnen und wieder schließen.
Eine der folgenden Meldungen wird angezeigt: F2, F3C, F7 oder Err2, Err3, Err5.	Das Gerät hat eine Störung einer seiner Sensoren erfasst oder eine ähnliche Störung.	Den Netzstecker des Geräts ziehen und zehn Minuten warten. Danach das Gerät anschließen und erneut versuchen, es in Betrieb zu nehmen. Bleibt das Problem bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundenservice.
Die Speisen sind ungleichmäßig erhitzt.	Sehr dünne Teile wie Hähnchenflügelspitzen o. ä. wurden nicht abgedeckt.	Decken Sie dünnere Teile mit Alufolie ab.
	Die Speise wurde mit einer zu hohen Leistungsstufe erhitzt.	Wählen Sie eine niedrigere Leistungsstufe.
	Der Drehteller dreht sich nicht mehr.	Sind Drehtellerauflage und Drehteller richtig eingesetzt? Die Speisen müssen genau in der Mitte liegen und dürfen die Wände des Garraums nicht berühren.
Die Speise dreht sich nicht.	Der Drehteller dreht sich nicht mehr.	Sind Drehtellerauflage und Drehteller richtig eingesetzt? Ist der Boden des Garraums sauber?

Kundendienst

Bevor Sie den Kundendienst rufen:

1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der in "Störung - was tun?" beschriebenen Anleitungen selbst zu beheben.
2. Das Gerät aus und wieder einschalten. Ist die Störung behoben?

Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiter besteht, rufen Sie bitte den IKEA Kundendienst an.

Sie benötigen dabei folgende Angaben:

- die Art der Störung;
- den genauen Gerätetyp und die Modellnummer des Geräts;
- die Servicenummer (die Zahl nach dem Wort "Service" auf dem Typenschild) befindet sich an der Innenkante des Backofeninnenraums (bei offener Backofentür sichtbar);
- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer.

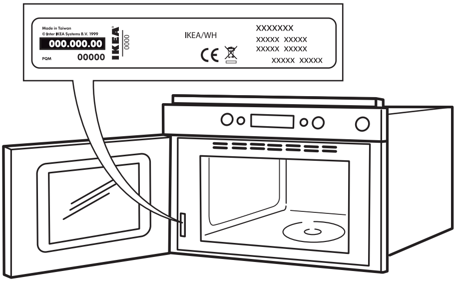
SERVICE 0000 000 00000

Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an den IKEA Kundendienst (nur dann wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine sachgerechte Reparatur durchgeführt wird).

Technische Daten

Netzspannung	230 V / 50 Hz
Eingangsnennleistung	1300 W
Sicherung	10 A (GB 13 A)
Ausgangsleistung MW	750 W
Außenabmessungen (H x B x T)	348 x 595 x 320
Innenabmessungen (H x B x T)	187 x 370 x 290

Die technischen Informationen stehen auf dem Typenschild im Gerät.



Daten zum Testen der Heizleistung in Übereinstimmung mit IEC 60705.
Die Internationale Elektrotechnische Kommission (IEC), SC 59H, hat einen Standard für Vergleichstests der Heizleistung verschiedener Mikrowellengeräte entwickelt. Für dieses Gerät empfehlen wir Folgendes:

Test	Menge	Ungefähre Dauer	Leistungsstufe	Behälter/Gefäß
12.3.1	750 g	10 Min.	750 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5½ Min.	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	14 Min.	750 W	Pyrex 3.838
13.3	500 g	2 Min 40 s	Schnellauftauen	

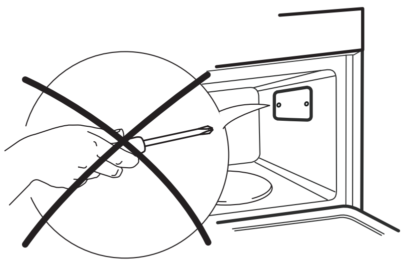
HINWEIS: diese Information ist nur für einen qualifizierten Techniker.

Aufstellung

Montage des Geräts
Befolgen Sie zum Installieren des Geräts die mitgelieferte separate Montageanleitung.

Anschluss an das Stromnetz

Die Spannung auf dem Typenschild muss der Spannungsversorgung in Ihrem Haus entsprechen.
Entfernen Sie nicht die Platten zum Schutz der Mikrowellenluftkanäle an der Seite des Garraums. Sie verhindern, dass Fett und Speiseteilchen in die Mikrowellenluftkanäle gelangen.



Vor der Montage muss der Garraum des Geräts leer sein.
Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Die Tür muss dicht mit dem Rahmen abschließen und die innen liegende Türdichtung darf nicht beschädigt sein.
Entfernen Sie alle Gegenstände aus dem Gerät und reinigen Sie die Innenflächen mit einem weichen, feuchten Tuch.
Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht einwandfrei funktioniert, wenn es heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Tauchen Sie das Netzkabel oder den Stecker nicht in Wasser. Halten Sie das Kabel von heißen Flächen fern. Andernfalls könnten Stromschlag, Brand oder sonstige Gefährdungen die Folge sein.

Nach dem Anschließen
Das Gerät kann nur in Betrieb genommen werden, wenn die Tür fest geschlossen ist.
Die Erdung dieses Geräts ist gesetzlich vorgeschrieben. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen von Personen oder Tieren und für Sachschäden, die infolge Missachtung der o. g. Vorschriften entstehen sollten.
Der Hersteller haftet nicht für Probleme, die sich aus der Nichtbeachtung dieser Anweisungen durch den Nutzer ergeben.

Hinweise zum Umweltschutz

Die Verpackung besteht aus 100 % recyclingfähigem Material und ist daher mit dem Recycling-Symbol gekennzeichnet [♲]. Beachten Sie bei der Entsorgung die örtlichen Bestimmungen. Bewahren Sie Verpackungsmaterial, das eine potenzielle Gefahr darstellt (Kunststoffbeutel, Styropor usw.), nicht in der Reichweite von Kindern auf.
In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist dieses Gerät mit einer Markierung versehen. Durch eine vorschriftsmäßige Entsorgung tragen Sie zum Umweltschutz bei und vermeiden potenzielle Unfallgefahren, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Produkts entstehen können.

Konformitätserklärung CE
Dieses Gerät ist für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt und entspricht der EG-Richtlinie (CE) Nr. 1935/2004. Es wurde den Sicherheitsanforderungen der "Niederspannungsrichtlinie" 2006/95/EG (die 73/23/EWG und nachfolgende Änderungen ersetzt), den Schutzvorschriften der EMV-Richtlinie 2004/108/EWG entsprechend entwickelt, gebaut und in den Handel gebracht.

Das Symbol auf dem Produkt oder der beiliegenden Produktdokumentation weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht als normaler Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen ist es an die zuständige Sammelstelle für die Wiederverwertung elektrischer und elektronischer Geräte auszuhändigen.
Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.
Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Hausmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über die Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produkts zu erhalten.
Das Gerät vor dem Verschrotten durch Abschneiden des Netzkabels unbrauchbar machen.

IKEA GARANTIE

Wie lange ist die IKEA Garantie gültig?
Die Garantie gilt 5 (fünf) Jahre ab dem Kauf-/ Auslieferungsdatum für die bei IKEA gekauften Geräte, es sei denn, es handelt sich um Geräte der Marke "LAGAN". Bei diesen Geräten gilt eine Garantie von 2 (zwei) Jahren. Als Kaufnachweis ist das Original des Einkaufsbeleges erforderlich. Werden im Rahmen der Garantie Arbeiten ausgeführt, verlängert sich dadurch nicht die Garantiezeit für das Gerät.

Welche Geräte sind nicht durch die IKEA Fünfjahresgarantie abgedeckt?
Die 5-jährige (fünf) Garantie gilt für alle nach dem 1. August 2007 gekauften IKEA Geräte. Hiervon ausgenommen sind die IKEA Geräte der Marke LAGAN.

Wer übernimmt den Service?
IKEA führt die Serviceleistungen über seinen eigenen Kundendienst oder einen beauftragten Servicepartner aus.

Was deckt diese Garantie ab?
Die Garantie deckt Gerätefehler ab, die aufgrund einer fehlerhaften Konstruktion oder aufgrund von Materialfehlern nach dem Datum bei/durch IKEA entstanden sind. Die Garantie gilt nur für den Hausgebrauch des betreffenden Gerätes. Ausnahmen sind unter der Überschrift "Was deckt die Garantie nicht ab?" erläutert. Innerhalb der Garantiefrist werden die Kosten für Reparatur, Ersatzteile sowie die Arbeits- und Fahrtkosten übernommen, vorausgesetzt, das Gerät ist ohne besonderen Aufwand für eine Reparatur zugänglich. Die jeweiligen örtlichen Bestimmungen oder die für die Schweiz gültigen Rechtsvorschriften gelten unter diesen Bedingungen. Ersetzte Teile gehen in das Eigentum von IKEA über.

Was wird von IKEA unternommen, um das Problem zu beheben?
Der Kundendienst begutachtet das Produkt und entscheidet nach eigenem Ermessen, ob ein Garantieanspruch besteht. Wenn die Garantie geltend gemacht werden kann, wird IKEA durch seinen eigenen Kundendienst oder einen autorisierten Servicepartner nach eigenem Ermessen das schadhafte Produkt entweder reparieren oder durch ein gleiches oder vergleichbares Produkt ersetzen.

Was deckt diese Garantie nicht ab?

- Normale Abnutzungen und Beschädigungen.
- Vorsätzlich oder fahrlässig herbeigeführte Schäden, Beschädigungen infolge Missachtung der Bedienungsanleitung, unsachgemässer Installation, falschen Spannungsanschlusses, Beschädigung durch chemische oder elektrochemische Reaktionen, Korrosions- oder Wasserschäden, einschliesslich Schäden durch ungewöhnlich hohen Kalkgehalt im Wasser oder anormale Umweltbedingungen.
- Verbrauchs- und Verschleissteile wie z.B. Batterien und Glühlampen.
- Nichtfunktionelle und dekorative Teile, die den normalen Gebrauch nicht beeinflussen, sowie Kratzer oder mögliche Farbveränderungen.
- Schäden verursacht durch Fremdkörper, Substanzen oder Reinigungsarbeiten/ Beseitigung von Verstopfungen an Filtern, Abflüssen oder Spülmittelfächern.
- Schäden an folgenden Teilen: Glaskeramik, Zubehör, Geschirr- und Besteckkörbe, Zu- und Ablaufschläuche, Dichtungen, Glühlampen und deren Abdeckungen, Siebe, Knöpfe, Gehäuse und Gehäuseteile. Soweit nicht nachgewiesen wird, dass solche Schäden auf Herstellungsmängel zurückzuführen sind.
- Bei Fällen, in welchen der Servicetechniker keinen Fehler finden konnte.
- Reparaturen, die nicht von unserem

eigenen Kundendienst oder einem Servicevertragspartner ausgeführt oder bei denen keine Originalteile verwendet wurden.
- Durch fehlerhafte oder unvorschriftsmässige Installation erforderliche Reparaturen.
- Fehlbedienung und/oder Verwendung des Gerätes in einer nicht privaten sondern gewerblichen Umgebung.
- Transportschäden. Wenn der Kunde das Produkt selbst nach Hause oder zu einer anderen Adresse transportiert, ist IKEA von der Haftung für Transportschäden jeder Art freigestellt. Liefert IKEA das Produkt direkt an die Kundenadresse, werden eventuelle Transportschäden durch IKEA gedeckt.
- Kosten für die Installation des IKEA Gerätes.
  Wenn jedoch der IKEA Kundendienst oder ein Servicevertragspartner im Rahmen der Garantie Reparaturen ausführt oder das Gerät ersetzt, installiert der Kundendienst oder der Servicevertragspartner das ausgebesserte Gerät oder das Ersatzgerät, falls dies erforderlich sein sollte.

Als Ausnahme gilt die fehlerfreie Installation durch qualifizierte Fachleute unter Verwendung von Originalteilen, um das Gerät den technischen Sicherheitsvorschriften eines anderen EU-Landes anzupassen.

Gültigkeit der länderspezifischen Bestimmungen

IKEA räumt Ihnen eine spezielle Garantie ein, die die gesetzlichen Gewährleistungsrechte, die von Land zu Land unterschiedlich sein können, mindestens abdeckt, evt. erweitert. Allerdings schränken diese Bedingungen in keiner Weise die landesweit geltenden Verbraucherrechte ein.

Gültigkeitsbereich

Für Geräte, die in einem EU-Land gekauft und in ein anderes Land mitgenommen werden, wird der Kundendienst gemäss den Garantierichtlinien im neuen Land übernommen. Eine Verpflichtung zur Durchführung von Leistungen im Rahmen der Garantie besteht nur dann, wenn das Gerät gemäß der Montageanleitung und gemäß der Sicherheitshinweise im Benutzerhandbuch aufgestellt und installiert wurde gemäß:

- den technischen Spezifikationen des Landes, in dem der Garantieanspruch erfolgt;
- den Montageinstruktionen und Informationen im Benutzerhandbuch.

Der engagierte Kundendienst für IKEA Geräte

Der autorisierte Kundendienst für IKEA Geräte steht Ihnen für Fragen oder Probleme wie folgt zur Verfügung:
- Wenn Sie einen Kundendienst im Rahmen der Garantie benötigen
- Bei Fragen zur Installation Ihres IKEA-Gerätes in den IKEA-Möbelkörpus (Hinweis: Die Gasinstallation wird von einem autorisierten Gasfachmann durchgeführt).
- Wenn Sie Fragen zu den Funktionen Ihres IKEA-Gerätes haben.

Um Ihnen möglichst schnell und kompetent weiterhelfen zu können, bitten wir Sie, vorher die Montage und Gebrauchsanweisung Ihres Gerätes genauestens durchzulesen.

So erreichen Sie unseren Service



Gehen Sie dazu auf die letzte Seite dieser Broschüre. Dort finden Sie eine Übersicht mit den entsprechenden Telefonnummern und Kontaktdaten unserer autorisierten Kundendienste.

ⓘ **Damit wir Ihnen im Falle einer Störung jederzeit schnell und kompetent helfen können, bitten wir Sie, sich an die in diesem Handbuch angegebene Service-Rufnummer zu wenden. Halten Sie dazu bitte die (8-stellige) IKEA Artikelnummer und die 12-stellige Servicenummer (auf dem Geräte-Typschild vermerkt) Ihres IKEA Gerätes bereit.**

ⓘ **KAUF-/AUSLIEFERUNGSBELEG AUF!** Unser Service kann einen Garantieanspruch nur unter Vorlage dieses Beleges akzeptieren. Auf dem Beleg sind auch die Bezeichnung und (8-stellige) IKEA Artikelnummer des von Ihnen erworbenen Geräts vermerkt.

Benötigen Sie weiteren Rat und Unterstützung?
Bei allen anderen, nicht kundendienstspezifischen Fragen bitten wir Sie, sich an den Kundenservice im nächstgelegenen IKEA-Einrichtungshaus zu wenden. Wir empfehlen Ihnen, vorher die dem Gerät beigefügten Unterlagen genauestens durchzulesen.

Table des matières

Consignes de sécurité

Lire attentivement et conserver pour toute consultation ultérieure
Veillez à ne pas chauffer ou utiliser de matériaux inflammables à l'intérieur ou à proximité du four. Les vapeurs dégagées peuvent provoquer un incendie ou une explosion.
N'utilisez jamais votre four micro-ondes pour sécher des textiles, du papier, des épices, des herbes, du bois, des fleurs, des fruits ou d'autres produits combustibles. Ils pourraient s'enflammer.
Si ce qui se trouve à l'intérieur ou à l'extérieur du four prenait feu, ou que vous constatez de la fumée, n'ouvrez pas la porte, mais arrêtez le four et la ventilation. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au fusible ou au disjoncteur.
Ne cuisez pas les aliments de façon excessive. Ils pourraient s'enflammer.
Ne laissez pas le four sans surveillance, surtout si vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles pour la cuisson. Le papier peut carboniser ou brûler et certains plastiques peuvent fondre lorsqu'ils sont utilisés pour réchauffer des aliments.
N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs corrosives dans cet appareil. Ce type de four a été spécialement conçu pour réchauffer ou cuire des aliments. Il n'est pas prévu pour un usage industriel ou de laboratoire.
Ne laissez les enfants utiliser l'appareil que sous la surveillance d'un adulte et uniquement après leur avoir fourni toutes les instructions appropriées afin qu'ils puissent l'utiliser de façon sûre et comprennent les dangers d'un usage incorrect.
Les personnes (y compris les enfants) qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, de leur inexpérience ou de leur méconnaissance, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, doivent se servir de celui-ci uniquement sous la surveillance ou avec les instructions d'une personne responsable.

⚠ **AVERTISSEMENT !** Les parties accessibles peuvent chauffer au cours de l'utilisation, les enfants ne doivent donc pas s'en approcher.
N'utilisez pas le four micro-ondes pour chauffer des aliments ou des liquides dans des récipients hermétiques. L'augmentation de la pression peut les endommager lors de l'ouverture ou les faire exploser.
Contrôlez régulièrement l'état des joints et de l'encadrement de la porte. Si ces zones sont endommagées, n'utilisez plus l'appareil et faites-le réparer par un technicien spécialisé.

ⓘ **IMPORTANT :** Œufs : N'utilisez pas votre four micro-ondes pour cuire ou réchauffer des œufs avec ou sans coquille, car ils peuvent exploser même si la cuisson est terminée.

Précautions importantes

Généralités
N'utilisez cet appareil que pour un usage domestique !

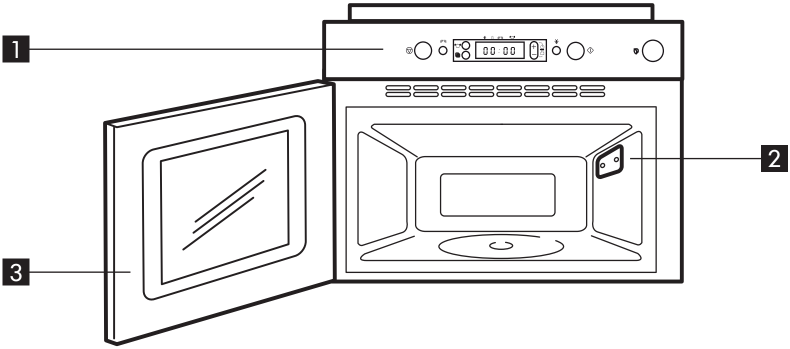
Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide. Le cas échéant, un endommagement de l'appareil risquerait de se produire.
Si vous vous exercez à le programmer, placez un verre d'eau à l'intérieur. L'eau absorbera l'énergie des micro-ondes et le four ne sera pas abîmé.
N'utilisez pas la cavité du four pour y ranger des objets.
Enlevez les fermetures métalliques des sachets en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.

Fritures
N'utilisez pas le four micro-ondes pour frire des aliments, car il ne permet pas de contrôler la température de l'huile.
Afin d'éviter de vous brûler, utilisez des gants isolants ou des maniques pour toucher les récipients ou les parties du four après la cuisson.

Liquides
Par exemple, boissons ou eau. Dans un four à micro-ondes, les liquides peuvent bouillir sans produire de bulles. Dans ce cas, ils peuvent déborder brusquement.
Pour éviter ce risque, prenez les précautions suivantes :
1. Évitez d'utiliser des récipients à bord droit et col étroit.
2. Remuez le liquide avant de placer le récipient dans le four et laissez la petite cuillère dans le récipient.
3. Après avoir chauffé le liquide, attendez quelques secondes et remuez de nouveau avant de sortir le récipient du four avec précaution.

Attention
Reportez-vous systématiquement à un livre de recettes au micro-ondes pour plus de détails sur ce type de cuisson. En particulier, si vous cuisez ou réchauffez des aliments contenant de l'alcool.
Après avoir réchauffé des aliments pour bébé (biberons, petits pots), remuez toujours et vérifiez la température avant de servir.
Vous assurez ainsi une bonne répartition de la chaleur et évitez les risques de brûlure ou d'ébouillantage.
Enlevez la tétine et le couvercle avant de réchauffer les aliments !

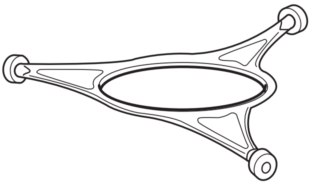
Description de l'appareil



1 Bandeau de commande
2 Éclairage cavité
3 Porte

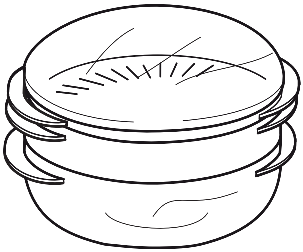
Accessoires

Support du plateau tournant



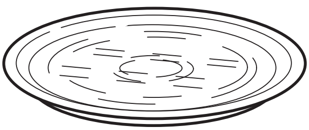
x1

Cuit-vapeur



x1

Plateau tournant en verre



x1

Accessoires

Généralités

De nombreux accessoires sont disponibles sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils conviennent bien aux micro-ondes.
Vérifiez que les ustensiles sont résistants à la chaleur et perméables aux micro-ondes avant de les utiliser.
Lorsque vous placez des aliments et des accessoires dans le four micro-ondes, assurez-vous que ceux-ci ne sont pas en contact direct avec l'intérieur du four.
Ceci est particulièrement important pour les accessoires en métal ou avec des parties métalliques.
Un contact entre des ustensiles métalliques et les parois du four en cours de cuisson peut être à l'origine d'étincelles susceptibles d'endommager le four.
Assurez-vous toujours que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche.

Support du plateau tournant

Utilisez le support du plateau tournant sous le plateau tournant en verre. Ne placez jamais d'autres ustensiles que le plateau tournant directement sur le support.

- Installez le support du plateau tournant dans le four.

Plateau tournant en verre

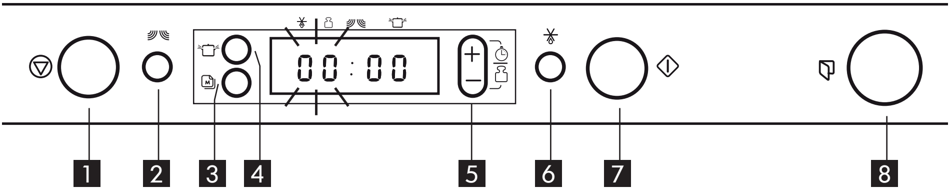
Utilisez le plateau tournant en verre pour tous les types de cuisson. Il permet de récupérer les jus de cuisson et les particules d'aliments qui pourraient salir l'intérieur du four.

- Placez le plateau tournant en verre sur son support.

Cuit-vapeur

Utilisez le cuit-vapeur avec le panier pour cuire des aliments tels que le poisson, les légumes et les pommes de terre.
Placez toujours le cuit-vapeur sur le plateau tournant en verre.

Bandeau de commande



1. Touche Stop (Arrêt)
2. Touche POWER (Puissance)
3. Touche Mémo
4. Touche STEAM (VAPEUR)
5. Touche + /- (à utiliser pour régler le temps ou le poids)
6. Touche JET DEFROST (DÉCONGÉLATION RAPIDE)
7. Touche Start (Démarrage)
8. Touche Porte (à utiliser pour ouvrir la porte)

Usage quotidien

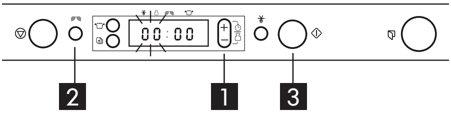
Protection contre une mise en marche du four à vide / verrouillage de sécurité

Cette fonction de sécurité automatique est activée une minute après le retour du four en "mode veille". (Le four est en mode "veille" si l'heure est affichée ou si l'horloge n'a pas été programmée lorsque l'écran est vide.).
Cela signifie que vous devez ouvrir et refermer la porte pour y introduire un plat, afin d'annuler la sécurité enfants. Sinon l'afficheur indique "DOOR" (porte).

Interruption ou arrêt de la cuisson
Pour interrompre la cuisson:
Si vous souhaitez vérifier, mélanger ou retourner les aliments, ouvrez la porte : la cuisson s'arrêtera automatiquement. Les réglages sont conservés pendant 10 minutes.
Pour poursuivre la cuisson :
Fermez la porte et appuyez UNE FOIS sur la touche Start (Démarrage). La cuisson reprend là où elle a été interrompue.
Si vous appuyez DEUX FOIS sur la touche Start (Démarrage), le temps de cuisson est augmenté de 30 secondes.
Si vous ne souhaitez pas continuer la cuisson:
Sortez les aliments, fermez la porte et appuyez sur la touche STOP (ARRÊT).
Un signal sonore retentit toutes les minutes, pendant 10 minutes, en fin de cuisson. Pour désactiver le signal, appuyez sur la touche STOP ou ouvrez la porte.
REMARQUE : Les sélections ne restent affichées que 60 secondes, si l'on ouvre et referme la porte à la fin de la cuisson.

Refroidissement
Lorsque le four a terminé de fonctionner, il exécute une procédure de refroidissement. Ceci est normal. Après cette procédure, le four s'arrête automatiquement.

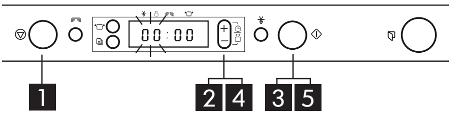
Minuterie indépendante
Utilisez cette fonction si vous devez mesurer un temps avec précision, par exemple pour la cuisson des œufs ou pour faire lever une pâte avant de la cuire, etc.



1. Appuyez sur les touches +/- pour régler la durée de cuisson.
2. Appuyez par pressions successives sur la touche Power (Puissance) pour régler le niveau de puissance sur 0 W.
3. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

Un signal sonore vous avertit lorsque le minuteur a terminé le compte à rebours.

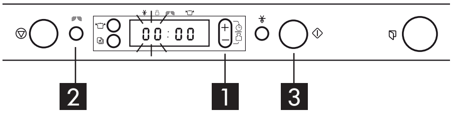
Horloge
Maintenez la porte ouverte pendant le réglage de l'horloge. Vous disposez ainsi de 5 minutes pour effectuer cette opération. À défaut, chaque étape de la procédure doit être effectuée en moins de 60 secondes.



1. Appuyez sur la touche Stop (Arrêt) pendant 3 secondes, jusqu'à ce que les chiffres de gauche (les heures) clignotent.
2. Appuyez sur les touches +/- pour régler les heures.
3. Appuyez sur la touche Start (Démarrage). [Les deux chiffres de droite (minutes) clignotent.]
4. Appuyez sur les touches +/- pour régler les minutes.
5. Appuyez de nouveau sur la touche Start (Démarrage).

L'horloge est réglée et fonctionne.
REMARQUE : À la première utilisation ou après une panne de courant, l'écran est vide. Si l'horloge n'est pas réglée, l'écran reste vierge jusqu'au réglage d'un temps de cuisson.
Si vous souhaitez supprimer l'affichage de l'heure après le réglage de l'horloge, appuyez de nouveau sur la touche Stop (Arrêt) pendant 3 secondes, puis encore une fois sur Stop (Arrêt).
Pour réafficher l'horloge, suivez la procédure ci-dessus.

Cuisson et réchauffage avec la fonction micro-ondes
Utilisez cette fonction pour la cuisson normale ou le réchauffage rapide d'aliments tels que légumes, poisson, pommes de terre et viande.



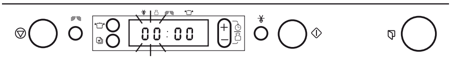
1. Appuyez sur les touches +/- pour régler le temps de cuisson.
2. Appuyez par pressions successives sur la touche Power (Puissance) pour régler le niveau de puissance.
3. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

Lorsque la cuisson a démarré :
le temps de cuisson peut être facilement augmenté par incréments de 30 secondes via l'activation de la touche de démarrage. Chaque nouvelle pression augmente le temps de cuisson de 30 secondes. Vous pouvez également modifier le temps de cuisson en appuyant sur les touches +/- pour augmenter ou diminuer sa durée.
Le niveau de puissance peut également être modifié au moyen de la touche Power (Puissance). La première pression vous indiquera le niveau de puissance actuel. Appuyez par pressions successives sur la touche Power (Puissance) pour modifier le niveau de puissance.
Vous pouvez modifier tous les réglages en cours de cuisson, si vous le souhaitez.

Niveau de puissance

Micro-ondes uniquement	
Puissance	Utilisation conseillée :
750 W	Réchauffage de boissons, eau, bouillons, café, thé et autres aliments à haute teneur en eau. Pour les plats préparés avec des œufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure. Cuisson de légumes, viande, etc.
500 W	Cuisson de plats plus délicats, par ex. sauces riches en protéines, plats préparés avec du fromage et des œufs, ainsi que fin de cuisson de ragoûts.
350 W	Cuisson lente de ragoûts, ramollissement de beurre.
160 W	Décongélation. Ramollissement de beurre, de fromages. Ramollissement de crèmes glacées.
0 W	Uniquement en cas d'utilisation du minuteur.

Jet Start (Démarrage rapide)

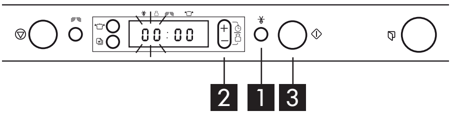


Utilisez cette fonction pour réchauffer rapidement des aliments à forte teneur en eau, tels que potages, café ou thé.
Appuyez sur ce bouton pour faire démarrer automatiquement le four à la puissance maximale pendant 30 secondes. Chaque nouvelle pression augmente le temps de 30 secondes. Vous pouvez également augmenter ou diminuer le temps de cuisson en appuyant sur les touches +/- après l'activation de la fonction.

Décongélation manuelle (Manual defrost)
Pour une décongélation manuelle, procédez comme pour la "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes" et choisissez une puissance de 160 W.

Examinez les aliments régulièrement pour vérifier leur état. La pratique vous enseignera combien de temps il faut pour décongeler ou ramollir différentes quantités. Les aliments congelés, contenus dans des sachets en plastique, de la pellicule plastique ou des emballages en carton, pourront être placés directement dans le four, à condition que l'emballage n'ait aucune partie en métal (par exemple, des fermetures métalliques). Le temps de décongélation dépend de la forme de l'emballage. Les paquets plats se décongèlent plus rapidement qu'un gros bloc. Séparez les morceaux dès qu'ils commencent à se décongeler. Les tranches individuelles se décongèlent plus facilement. Enveloppez certaines zones des aliments dans de petits morceaux de papier aluminium quand elles commencent à roussir (par exemple, les ailes et les cuisses de poulet). Retournez les gros morceaux vers le milieu du processus de décongélation. Les aliments bouillis, les ragoûts et les sauces de viande se décongèlent mieux s'ils sont remués durant la décongélation. Lorsque vous décongelez, il est conseillé de ne pas décongeler complètement les aliments et de laisser le processus se conclure pendant le temps de repos. Quelques minutes de repos après la décongélation améliorent toujours le résultat, permettant une répartition uniforme de la température dans les aliments.

Décongélation rapide (JET DEFROST)
Utilisez cette fonction UNIQUEMENT pour la décongélation de la viande, du poisson et de la volaille.
N'utilisez cette fonction que si le poids net des aliments se situe entre 100 g et 2 kg.



1. Appuyez sur la touche Jet Defrost.
2. Appuyez sur les touches +/- pour spécifier le poids des aliments.
3. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

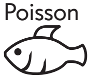
À mi-décongélation, le four s'arrête et vous invite à retourner les aliments ("TURN FOOD").

- Ouvrez la porte.
- Retournez les aliments.
- Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche Start.

REMARQUE : Le four continue automatiquement après 2 minutes si vous n'avez pas retourné les aliments. Le cas échéant, le temps de décongélation est augmenté.

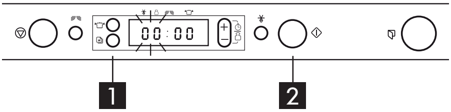
Lors de l'utilisation de cette fonction, vous devez connaître le poids net des aliments. Le four calcule automatiquement le temps nécessaire à la décongélation.

- Aliments surgelés :
  Pour les aliments dont la température est supérieure à la température de surgélation (-18 °C), sélectionnez un poids inférieur.
  Pour les aliments dont la température est inférieure à la température de surgélation (-18 °C), sélectionnez un poids supérieur.

Aliments	Conseils
Viande  (100 g - 2 kg)	Viande hachée, côtelettes, steaks ou rôtis.
Volaille  (100 g - 2 kg)	Poulets entiers, filets ou morceaux.
Poisson  (100 g - 1,5 kg)	Poissons entiers, darnes ou filets.

Pour les aliments non indiqués dans le tableau ou de poids inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes" et réglez la puissance sur 160 W pour la décongélation.

Mémoire (Memory) 



La fonction Mémoire permet de rappeler rapidement et simplement les réglages préférés. Le principe de la fonction Mémoire est d'enregistrer le réglage en cours d'utilisation.

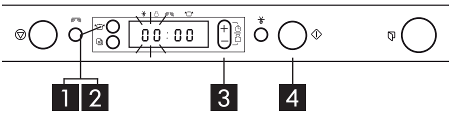
1. Appuyez sur la touche Memo (Mémoire).
2. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

Mémorisation d'un réglage

1. Sélectionnez la fonction de votre choix et faites le réglage nécessaire.
2. Effectuer les réglages nécessaires.
3. Appuyez sur la touche Mémo et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes, jusqu'à l'émission d'un signal sonore. Le réglage est désormais enregistré. Vous pouvez reprogrammer la mémoire autant de fois que vous le désirez.

Lorsque l'appareil est branché pour la première fois ou après une panne de courant, les réglages par défaut enregistrés par la fonction Mémo sont : 1 minute et 750 W.

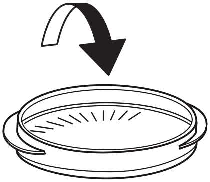
Vapeur (Steam) 



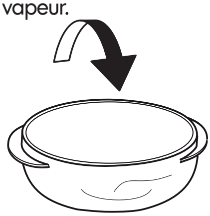
Utilisez cette fonction pour la cuisson d'aliments tels que les légumes et le poisson.
Utilisez toujours le cuit-vapeur fourni, avec cette fonction.

1. Appuyez sur la touche Steam (Vapeur).
2. Appuyez par pressions successives sur la touche Steam (Vapeur) pour régler la classe d'aliments.
3. Appuyez sur les touches +/- pour spécifier le poids des aliments.
4. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

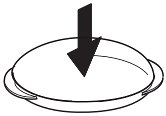
Placez les aliments dans le panier vapeur.

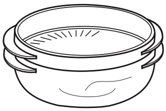


Ajoutez 100 ml (1 dl) d'eau au fond du cuit-vapeur.



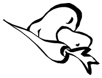
Couvrez avec le couvercle.





⚠ **AVERTISSEMENT !** Le cuit-vapeur est conçu pour être utilisé avec les micro-ondes seulement.
Ne l'utilisez jamais avec une autre fonction. Vous risqueriez de l'endommager.
Assurez-vous toujours que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche. Placez toujours le cuit-vapeur sur le plateau tournant en verre.

Cuisson de légumes
Placez les légumes dans le panier.
Versez 100 ml d'eau sur le fond.
Couvrez avec un couvercle et réglez le temps de cuisson.
Les légumes tendres, tels que les brocolis et les poireaux, cuisent en 2-3 minutes.
Les légumes durs, tels les carottes et les pommes de terre, emploient 4-5 minutes pour cuire.

Aliments	Conseils
Pommes de terre / Légumes-racines  (150 g - 200 g)	Utilisez des morceaux de même taille. Coupez les légumes en morceaux de même taille. Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson.
Légumes (Choux-fleurs et brocolis) (150 g - 500 g)	
Légumes surgelés  (150 g - 500 g)	Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson.
Filets de poisson  (150 g - 500 g)	Répartissez les filets uniformément dans le panier-vapeur. Superposez les tranches fines. Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson.

Nettoyage et entretien

L’entretien de cet appareil se limite à son nettoyage.
Si le four n’est pas maintenu propre, cela peut entraîner la détérioration de la surface : la durée de vie de l’appareil pourra en être affectée et provoquer des situations de danger.

ⓘ **IMPORTANT :** n’utilisez en aucun cas de tampons à récurer en métal, nettoyants abrasifs, tampons en laine de verre, chiffons rugueux etc., car ils peuvent abîmer le bandeau de commande, ainsi que les surfaces intérieures et extérieures du four. Utilisez une éponge avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyant pour vitres. Vaporisez le produit sur la serviette en papier.
Ne le vaporisez pas directement sur le four.
À intervalles réguliers, notamment en cas de débordements, enlevez le plateau tournant, le support du plateau tournant et essuyez la base du four.
Ce four est conçu pour fonctionner avec le plateau tournant.

ⓘ **IMPORTANT :**ne mettez pas le four en marche si le plateau tournant a été enlevé pour le nettoyage.
Utilisez un détergent doux, de l’eau et un chiffon doux pour nettoyer l’intérieur du four, les deux faces de la porte et l’encadrement de la porte.

ⓘ **IMPORTANT :**veillez à ce que de la graisse ou des particules alimentaires ne s’accumulent pas autour de la porte.
En cas de salissures tenaces, faites bouillir une tasse d’eau dans le four pendant 2 ou 3 minutes. La vapeur facilitera l’élimination des salissures.

ⓘ **IMPORTANT :**n’utilisez pas d’appareil de nettoyage à vapeur pour nettoyer votre four micro-ondes.
Éliminez les odeurs éventuelles en faisant bouillir une tasse d’eau avec deux rondelles de citron , placée sur le plateau tournant.

Nettoyage au lave-vaisselle

- Support du plateau tournant
- Plateau tournant en verre
- Cuit-vapeur

Ce qu'il convient de faire si ...

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Absence d'alimentation ou appareil non correctement branché.	Vérifiez que les fusibles sont en bon état et que la puissance de l'installation est adaptée.
	La porte n'est pas fermée correctement.	Ouvrez et refermez la porte avant d'essayer à nouveau.
Un message s'affiche, tel que : F2, F3C, F7 ou Err2, Err3, Err5.	Le four a détecté une anomalie au niveau de l'un de ses capteurs ou composant similaire.	Débranchez l'appareil et attendez 10 minutes avant de le rebrancher. Essayez à nouveau d'actionner le four. Si le problème persiste, contactez le service après-vente.
Les aliments ne sont pas réchauffés de façon homogène.	Les parties les plus fines, telles que les extrémités des ailes de poulet, ne sont pas recouvertes de papier aluminium.	Enveloppez les parties les plus fines dans du papier d'aluminium.
	Le niveau de puissance sélectionné était trop élevé.	Sélectionnez un niveau de puissance inférieur.
	Le plateau tournant s'est arrêté.	Vérifiez que le plateau tournant et son support sont installés correctement, et que les aliments sont placés bien au centre et n'entrent pas en contact avec les parois du four.
Les aliments ne tournent pas.	Le plateau tournant s'est arrêté.	Vérifiez que le plateau tournant et son support sont installés correctement et que le fond de la cavité est propre.

Service Après-vente

Avant de faire appel au service après-vente :

1. Vérifiez si vous pouvez remédier par vous-même au problème en suivant les points décrits au chapitre "Ce qu'il convient de faire si ...".
2. Mettez l'appareil hors tension, puis de nouveau sous tension pour vérifier si le problème a été éliminé.

Après avoir effectué ces contrôles, si le problème persiste, adressez-vous au Service Après-vente IKEA.
Spécifiez toujours les informations suivantes :

- le type de dysfonctionnement ;
- le type et le modèle exact du four ;
- le code service (numéro suivant le mot "Service" sur la plaque signalétique) apparaissant sur le bord intérieur de la cavité du four (visible lorsque la porte est ouverte) ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

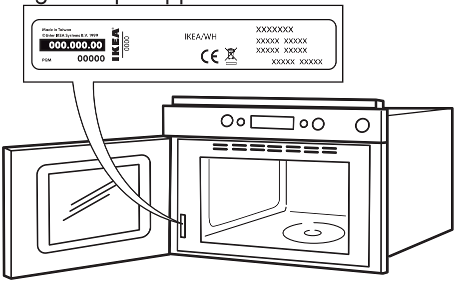
SERVICE 0000 000 00000

Si le four doit être réparé, adressez-vous à un Service Après-vente IKEA.
Vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d'origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement.

Caractéristiques techniques

Tension d'alimentation	230 V / 50 Hz
Puissance nominale	1300 W
Fusible	10 A (Royaume-Uni 13 A)
Puissance MO	750 W
Dimensions externes (HxLxP)	348 X 595 X 320
Dimensions internes de la cavité (HxLxP)	187 X 370 X 290

Les informations techniques figurent sur la plaque signalétique apposée à l'intérieur de l'appareil.



Données pour les essais et performances de chauffage, conformément à la norme CEI 60705.
La Commission électrotechnique internationale, SC 59H, a établi une norme relative à des essais de performance comparatifs effectués sur différents fours micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour ce four :

Test	Quantité	Durée approx.	Niveau de puissance	Récipient
12.3.1	750 g	10 min	750 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 1/2 min	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	14 min	750 W	Pyrex 3.838
13.3	500 g	2 min 40 s	Jet Defrost (décongélation rapide)	

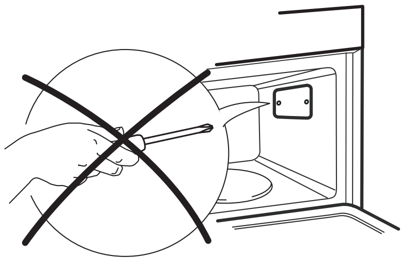
REMARQUE : Ces informations sont fournies uniquement à l'intention du technicien qualifié.

Installation

Installation de l'appareil
Lors de l'installation de l'appareil, respectez les instructions fournies séparément.

Branchements électriques

Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de votre habitation.
Ne démontez pas les plaques de protection contre les micro-ondes situées sur les flancs de la cavité du four. Elles empêchent la graisse et les particules alimentaires de pénétrer dans les canaux d'entrée du micro-ondes.



Avant de commencer l'installation, vérifiez que la cavité du four est vide.
Assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé. Vérifiez que la porte ferme correctement et que le joint de l'encadrement intérieur de la porte n'est pas endommagé. Enlevez les accessoires du four et essuyez l'intérieur avec un chiffon doux et humide.

N'utilisez en aucun cas cet appareil si le cordon d'alimentation ou la prise de courant est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé. Ne plongez jamais le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau. Éloignez le cordon des surfaces chaudes. sous peine d'électrocution, d'incendie ou de risques du même type.

Après le branchement de l'appareil
Le four ne peut être utilisé que si la porte est correctement fermée.
La mise à la terre de l'appareil est obligatoire. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures infligées à des personnes, à des animaux ou de dommages matériels qui découleraient du non-respect de cette obligation.
Le fabricant décline toute responsabilité si l'utilisateur ne respecte pas ces instructions.

Recommandations importantes pour la sauvegarde de l'environnement

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage (♲).
Suivez les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets. Ne laissez pas les éléments d'emballage potentiellement dangereux (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) à la portée des enfants.
Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé.

Déclaration de conformité CE

Cet appareil est destiné à être mis en contact avec des denrées alimentaires et est conforme au règlement communautaire (CE) n° 1935/2004. Il a été conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux exigences de sécurité de la directive "Basse Tension" 2006/95/CE (en remplacement de la directive 73/23/CEE et modifications ultérieures) et aux exigences de protection de la directive "CEM" 2004/108/CE.

Le symbole présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.
La mise au rebut doit être effectuée conformément aux réglementations locales en vigueur en matière de protection de l'environnement.
Pour de plus amples informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter le service municipal ou la déchetterie de votre ville, ou bien encore le magasin où vous avez acheté le produit.
Avant de mettre l'appareil au rebut, rendez-le inutilisable en coupant le cordon d'alimentation, de manière que l'appareil ne puisse plus être raccordé au réseau électrique.

GARANTIE IKEA

Quelle est la durée de validité de la garantie IKEA ?
Cette garantie est valable 5 (cinq) ans à compter de la date d'achat/de livraison de votre appareil, sauf pour les appareils de la marque LAGAN pour lesquels une garantie de 2 (deux) ans est applicable. La preuve d'achat originale est requise. Les réparations, effectuées sous garantie ne prolongent pas la période de garantie de l'appareil.

Quels sont les appareils n'étant pas couverts par la garantie de 5 (cinq) ans IKEA ?
Les appareils portant le nom de LAGAN et tous les appareils achetés chez IKEA avant le 1er août 2007.

Qui effectuera la réparation ?
IKEA gère les prestations de service par le biais de son propre service après-vente ou par l'un de ses partenaires agréés.

Que couvre la garantie ?
La garantie couvre les défauts de l'appareil dus à un vice de fabrication (défaut fonctionnel), à compter de la date d'achat/de livraison de l'appareil. Cette garantie ne s'applique que dans le cas d'un usage domestique.
Les exceptions sont spécifiées sous la rubrique “Qu'est-ce-qui n'est pas couvert par cette garantie?” Pendant la période de garantie, les coûts engagés pour remédier au problème, par exemple les réparations, les pièces, la main-d'oeuvre et les déplacements sont couverts, pour autant que l'appareil soit accessible à des fins de réparation sans dépenses particulières. Les définitions locales actuelles ou les instructions juridiques en vigueur pour le pays correspondant sont valables sous ces conditions. Les pièces remplacées deviennent la propriété d'IKEA.

Que fera IKEA pour régler le problème?
Le réparateur désigné par IKEA examinera le produit et décidera, à sa seule discrétion, s'il est couvert par cette garantie. Si le réparateur estime que le produit est couvert, celui-ci, ou un partenaire autorisé, soit réparera le produit défectueux, soit le remplacera par un produit identique ou comparable, à sa seule discrétion.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert par cette garantie?
- L'usure normale.
- Les dommages occasionnés sciemment ou par négligence, les dommages occasionnés à défaut de respecter les instructions d'utilisation, par une installation inadéquate ou une alimentation électrique inadéquate, les dommages causés par des réactions chimiques ou électrochimiques, la rouille, la corrosion ou les dégâts des eaux, y compris, notamment, les dommages causés par un excès de calcaire dans l'eau, les dommages causés par des conditions environnementales anormales.
- Les accessoires utilisés ou usés comme par ex. les piles et ampoules.
- Les éléments non fonctionnels et décoratifs qui n'affectent pas l'usage normal de l'appareil, y compris les rayures et les éventuelles différences de couleur.
- Les dommages provoqués par des corps étrangers, des substances, le nettoyage ou le débouchage des filtres, des systèmes d'écoulement ou des compartiments pour détergents.
- Les dommages occasionnés aux éléments suivants : vitrocéramique, accessoires, paniers à vaisselle supérieur et inférieur et à couverts, tuyaux d'alimentation et de vidange, joints, ampoules et protections des ampoules, écrans, boutons, revêtements et parties de revêtements,

sauf s'il est prouvé que ces dommages sont dus à des vices de fabrication.
- Les cas où aucun défaut n'est mis à jour par le technicien.
- Les réparations qui ne sont pas effectuées par nos réparateurs désignés et/ou un partenaire contractuel autorisé ou lorsque des pièces autres que d'origine ont été utilisées.
- Les réparations consécutives à une installation inadéquate ou non conforme aux spécifications.
- L'utilisation impropre de l'appareil et/ou dans un environnement autre que domestique, par exemple à des fins professionnelles.
- Les dommages occasionnés par ou durant le transport. Si un client transporte personnellement le produit jusqu'à son domicile ou une autre adresse, IKEA décline toute responsabilité en cas de dommages pendant le transport. Si IKEA livre le produit à l'adresse de livraison indiquée par le client, tout éventuel dommage se produisant en cours de livraison sera couvert par IKEA.
- Les frais reliés à l'installation initiale de l'appareil IKEA.
  Si un prestataire de service IKEA ou son partenaire contractuel agréé répare ou remplace l'appareil conformément à la présente garantie, le prestataire de services ou son partenaire agréé installera l'appareil réparé ou l'appareil de remplacement, le cas échéant.

Ces restrictions ne s'appliquent pas aux interventions correctes d'un spécialiste qualifié utilisant nos pièces d'origine afin d'adapter l'appareil aux spécifications techniques de sécurité d'un autre pays UE.

Loi nationale applicable
La garantie IKEA vous octroie des droits légaux spécifiques, équivalents ou supérieurs aux droits légaux locaux. Cependant, ces conditions ne limitent en aucun cas les droits des consommateurs décrits dans la législation locale.

Couverture géographique
Pour les appareils achetés dans un pays européen et emportés dans un autre pays européen, les interventions seront effectuées dans le cadre des conditions de garantie normales dans le nouveau pays.
L'obligation de réparation dans le cadre de la garantie n'est effective que si l'appareil est conforme et installé conformément aux :
- spécifications techniques du pays dans lequel la demande d'intervention sous garantie est introduite ;
- instructions de montage et aux informations relatives à la sécurité figurant dans le manuel d'utilisation.

Service Après vente exclusif pour appareils IKEA
Le Service après-vente agréé pour les appareils IKEA est à votre disposition pour les questions/demandes suivantes :
- Faire une demande d'intervention sous garantie
- Demander des clarifications au sujet de l'installation des appareils IKEA dans les meubles de cuisine IKEA
  (Remarque : L'installation de gaz doit être réalisée par un installateur agréé)
- Demander des clarifications au sujet du fonctionnement des appareils IKEA

Afin de vous garantir la meilleure assistance possible, nous vous prions de lire attentivement les instructions d'assemblage et/ou le mode d'emploi avant de nous contacter.

Comment nous joindre en cas de besoin



Veuillez utiliser uniquement le numéro de téléphone spécifique à votre pays, donné dans la liste en dernière page de ce livret de garantie.

Dans le but de vous fournir un service après-vente plus rapide, utilisez les numéros spécifiques repris sur ce livret de garantie et citez toujours le numéro d'article IKEA (numéro composé de 8 chiffres) de l'appareil pour lequel vous avez besoin d'assistance ainsi que le code service à 12 chiffres, indiqués sur la plaque signalétique de votre appareil.

CONSERVEZ VOTRE PREUVE D'ACHAT !
La preuve de votre achat est nécessaire pour l'application de la garantie.Le nom et le numéro d'article (code à 8 chiffres) IKEA de chaque appareil acheté figurent également sur la preuve d'achat.

Besoin d'une assistance supplémentaire ?
Pour toute question additionnelle en dehors du service après-vente de vos appareils, contactez le call center de votre magasin IKEA. Nous vous recommandons de lire attentivement toute la documentation fournie avec l'appareil avant de nous contacter.

Sommario

Informazioni di sicurezza

Leggere con attenzione e conservare per riferimento futuro.
Non riscaldare o usare materiali infiammabili all'interno del forno o nelle sue vicinanze. I vapori potrebbero causare pericoli d'incendio o di esplosione.
Non usare il forno a microonde per asciugare tessuti, carta, spezie, erbe, legno, fiori, frutta o altro materiale combustibile. Potrebbe insorgere un rischio di incendio.
Se il materiale all'interno o all'esterno del forno dovesse infiammarsi o generare fumo, tenere chiuso lo sportello e spegnere il forno. Staccare la spina dalla presa di corrente o disinserire l'alimentazione generale sul quadro elettrico.
Non cuocere eccessivamente gli alimenti. Potrebbe insorgere un rischio di incendio.
Non lasciare il forno incustodito, specialmente quando si usano carta, plastica o altri materiali combustibili durante il processo di cottura. La carta potrebbe carbonizzarsi o bruciare e alcuni tipi di plastica potrebbero sciogliersi con il calore.
Non usare prodotti chimici o vapori corrosivi in questo apparecchio. Questo tipo di forno è progettato per il riscaldamento o la cottura di alimenti. Non deve essere usato per scopi industriali o di laboratorio.
Consentire ai bambini di utilizzare l'apparecchio solo in presenza di adulti, dopo avere impartito loro adeguate istruzioni e dopo essersi accertati che abbiano compreso i pericoli di un uso improprio.
Questo apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone (bambini compresi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, a meno che siano controllati da una persona responsabile della loro sicurezza.

⚠ **AVVERTENZA!** Poiché le parti raggiungibili possono diventare incandescenti durante l'utilizzo, tenere lontani i bambini.

Non usare il forno a microonde per riscaldare alimenti o liquidi in contenitori sigillati. L'aumento di pressione potrebbe causare danni o esplosioni all'apertura del contenitore.
Le guarnizioni dello sportello e le zone circostanti devono essere controllate periodicamente. In caso di danni, non utilizzare l'apparecchio finché non sia stato riparato da un tecnico qualificato.

ⓘ **IMPORTANTE:** Uova: non usare il forno a microonde per cucinare o riscaldare uova intere, con o senza guscio, poiché potrebbero esplodere (anche dopo il processo di riscaldamento a microonde).

Precauzioni importanti

Istruzioni generali
Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.
Non deve mai essere messo in funzione senza alimenti. Questo tipo di utilizzo può danneggiare l'apparecchio.
Per provare il funzionamento del forno, inserire un bicchiere d'acqua. L'acqua assorbirà le microonde e il forno non verrà danneggiato.

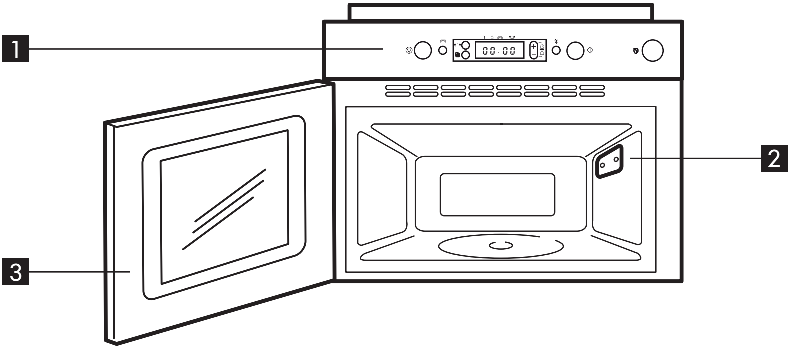
Non usare la cavità come dispensa.
Togliere i ferretti di chiusura dai sacchetti di plastica o di carta prima di introdurli nel forno.

Frittura a bagno d'olio
Non usare il forno a microonde per cucinare piatti fritti perché è impossibile controllare la temperatura dell'olio.
Per evitare di bruciarsi, usare sempre presine o guanti da forno prima di toccare i recipienti o le parti del forno.

Liquidi
Ad es. bevande o acqua. Quando si riscaldano liquidi come bevande o acqua, questi si possono surriscaldare oltre il punto di ebollizione senza che appaiano bollicine. Questo può determinare un traboccamento improvviso di liquido bollente.
Per prevenire questa eventualità, procedere come segue:
1. Evitare l'uso di contenitori a collo stretto.
2. Mescolare il liquido prima di introdurre il recipiente nel forno e lasciarvi immerso un cucchiaino.
3. Dopo il riscaldamento, lasciar riposare brevemente il liquido e mescolarlo nuovamente prima di estrarre il recipiente dal forno.

Precauzioni speciali
Per maggiori informazioni consultare un ricettario per forno a microonde. Questo vale soprattutto se gli alimenti da cuocere o da riscaldare contengono alcool.
Dopo aver riscaldato gli alimenti per bambini o liquidi nel biberon, oppure in contenitori per omogeneizzati, agitare e controllare sempre la temperatura prima di servire, questo permette di ottenere una distribuzione più omogenea del calore e di evitare scottature.
Togliere il coperchio e la tettarella dal biberon prima di riscaldarli!

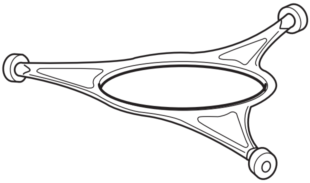
Descrizione dell'apparecchio



1 Pannello comandi
2 Luce del forno
3 Sportello

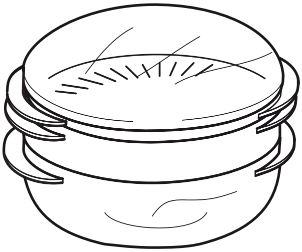
Accessori

Supporto per piatto rotante



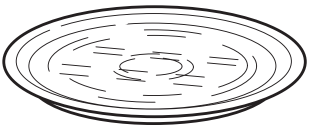
x1

Vaporiera



x1

Piatto rotante di vetro



x1

Accessori

Istruzioni generali

In commercio sono disponibili diversi accessori. Prima di acquistarli, accertarsi che siano idonei alla cottura a microonde.
Assicurarsi che gli utensili usati siano resistenti al calore del forno e che permettano il passaggio delle microonde.
Quando si introducono alimenti e accessori nel forno a microonde, accertarsi che non tocchino le pareti interne del forno.
Questa precauzione è particolarmente importante per gli accessori metallici o con componenti metallici.
Se gli accessori metallici vengono a contatto con le pareti interne mentre il forno è in funzione, si produrranno scintille ed il forno ne risulterà danneggiato.
Prima di avviare il forno, assicurarsi sempre che il piatto rotante possa ruotare liberamente.

Supporto per piatto rotante

Servirsi dell'apposito supporto per appoggiare il piatto rotante in vetro. Non appoggiare altri utensili sopra il supporto per il piatto rotante.

- Montare il supporto per il piatto rotante nel forno.

Piatto rotante di vetro

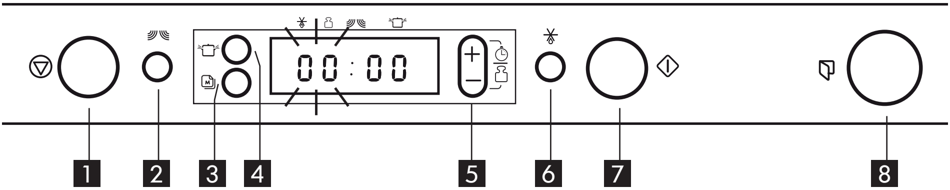
Il piatto rotante in vetro può essere utilizzato in tutte le modalità di cottura. Il piatto rotante raccoglie i sughi di cottura e le particelle di cibo che altrimenti macchierebbero e sporcherebbero l'interno del forno.

- Appoggiare il piatto rotante in vetro sull'apposito supporto.

Vaporiera

Usare la vaporiera con l'apposita griglia per cuocere alimenti come pesce, verdure e patate.
Appoggiare sempre la vaporiera sul piatto rotante in vetro.

Pannello comandi



1. Tasto Stop
2. Tasto Power (Potenza)
3. Tasto Memo
4. Tasto Vapore
5. Tasto + /- (usare questo tasto per impostare il tempo o il peso desiderato)
6. Tasto Jet Defrost (Scongelamento rapido)
7. Tasto Start
8. Tasto sportello (usare questo tasto per aprire lo sportello)

Utilizzo quotidiano

Protezione anti-avvio

Questa funzione di sicurezza si attiva automaticamente un minuto dopo che il forno si è commutato in modalità "standby". (Il forno si trova in modalità "standby" quando è visualizzato l'orologio a 24 ore oppure, se l'orologio non è stato impostato, quando il display non mostra nessuna indicazione).
Per disabilitare il blocco di sicurezza è necessario aprire e richiudere lo sportello, ad esempio per introdurre un piatto. Altrimenti sul display apparirà la dicitura "DOOR".

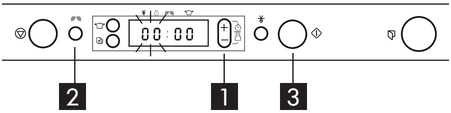
Sospensione o interruzione della cottura
Per sospendere il processo di cottura:
Per controllare, mescolare o girare l'alimento, aprire lo sportello e il processo di cottura si interromperà automaticamente. Le impostazioni saranno mantenute per 10 minuti.
Per riprendere il processo di cottura:
Chiudere la porta e premere il tasto Start (avvio) UNA SOLA VOLTA. Il processo di cottura riprenderà da dove era stato interrotto.
Premendo il tasto Start (avvio) DUE VOLTE si determina un incremento del tempo di cottura di 30 secondi.

Se non si desidera continuare la cottura:
Togliere l'alimento, chiudere la porta e premere il tasto Stop.
Al termine del processo di cottura, il forno emette un segnale acustico ogni minuto per 10 minuti. Premere il tasto Stop o aprire lo sportello per far cessare il segnale.
NOTA: se si apre e chiude lo sportello al termine del processo di cottura, le impostazioni rimangono memorizzate per 60 secondi.

Raffreddamento
Al termine di una funzione, il forno inizia un ciclo di raffreddamento. Questo ciclo fa parte del funzionamento normale.
Alla fine del ciclo di raffreddamento, il forno si spegne automaticamente.

Timer

Utilizzare questa funzione per indicare sul timer di cucina il tempo desiderato, ad esempio per cuocere uova o far lievitare la pasta prima di cuocerla e così via.

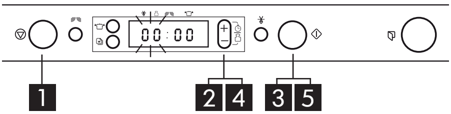


1. Premere i tasti +/- per impostare il tempo desiderato sul contatore del timer.
2. Premere ripetutamente il tasto Power per impostare il livello di potenza su 0 W.
3. Premere il tasto Start.

Allo scadere del tempo impostato, il forno emette un segnale acustico.

Clock (Orologio)

Tenere lo sportello del forno aperto quando si imposta l'orologio. In questo modo si avranno 5 minuti di tempo per effettuare l'impostazione dell'orologio. In caso contrario, ogni singola fase deve essere completata entro 60 secondi.



1. Premere il tasto Stop (3 secondi) finché le cifre a sinistra (ore) non lampeggiano.
2. Premere i tasti +/- impostare le ore.
3. Premere il tasto Start. (Le due cifre a destra (minuti) lampeggiano).
4. Premere i tasti +/- per impostare i minuti.
5. Premere di nuovo il tasto Start.

L'orologio è impostato ed è in funzione.

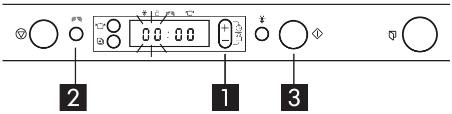
NOTA: quando l'apparecchio viene collegato elettricamente per la prima volta o dopo un'interruzione di corrente, sul display non compare nessuna indicazione. Se l'orologio non è impostato, il display non visualizza alcuna indicazione finché non viene impostato un tempo di cottura.

Per togliere la funzione Orologio dal display dopo averla programmata, premere semplicemente il tasto Stop per 3 secondi e poi il tasto Stop ancora una volta.

Per reinserire la funzione Orologio, seguire la procedura sopra descritta.

Cottura e riscaldamento a microonde

Utilizzare questa funzione per le normali operazioni di cottura e riscaldamento di verdure, pesce, patate e carne.



1. Premere i tasti +/- per impostare il tempo desiderato.
2. Premere il tasto Power per impostare il livello di potenza desiderato.
3. Premere il tasto Start.

Una volta iniziato il processo di cottura:

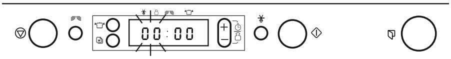
Il tempo può essere incrementato di 30 secondi alla volta premendo semplicemente il tasto Start. Ogni successiva pressione determina un incremento del tempo di cottura di ulteriori 30 secondi. È inoltre possibile aumentare o ridurre il tempo premendo i tasti +/-. Premendo il tasto Power (Potenza), è possibile modificare anche il livello di potenza impostato. Alla prima pressione verrà indicato l'attuale livello di potenza. Premere il tasto ripetutamente per modificare il livello di potenza nel modo desiderato.

Tutte le impostazioni possono essere modificate durante la cottura.

Livello di potenza

Solo microonde	
Potenza	Uso consigliato:
750 W	Riscaldamento di bevande, acqua, zuppe non dense, caffè, tè o altri alimenti ad alto contenuto d'acqua. Se l'alimento contiene uova o panna, scegliere una potenza inferiore. Cottura di pesce, verdura, carne, ecc.
500 W	Cottura accurata di salse molto proteiche, piatti a base di uova e formaggio e per terminare la cottura di piatti in umido.
350 W	Far bollire lentamente stufati e per sciogliere il burro.
160 W	Scongelamento. Per ammorbidire burro e formaggi. Ammorbidimento di gelati.
0 W	Per l'uso del solo timer.

Funzione Jet Start



Questa funzione permette di riscaldare rapidamente alimenti ad alto contenuto d'acqua come minestre, caffè o tè.
Premere Start per avviare automaticamente il forno a microonde alla massima potenza con il tempo di cottura impostato a 30 secondi. Ad ogni pressione successiva, il tempo aumenta di 30 secondi. È possibile modificare il tempo premendo i tasti +/-, rispettivamente per incrementarlo o diminuirlo, dopo l'avvio della funzione.

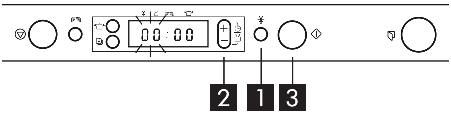
Scongelamento manuale

Per effettuare lo scongelamento manuale seguire la procedura descritta per la "Funzione di cottura e riscaldamento con le microonde" e selezionare il livello di potenza 160 W.

Controllare regolarmente l'alimento. Con l'esperienza si apprenderanno i tempi corretti per le diverse quantità.
Gli alimenti congelati in confezioni di plastica o cartone possono essere introdotti direttamente nel forno, purché la confezione non contenga parti metalliche (es. ferretti di chiusura).
La forma della confezione influisce sui tempi di scongelamento. Le confezioni di basso spessore si scongelano più rapidamente rispetto a quelle più spesse.
Separare gli alimenti quando iniziano a scongelarsi. Le porzioni separate si scongelano più rapidamente.
Se durante lo scongelamento si nota che alcune parti degli alimenti iniziano a cuocersi (es. cosce o ali di pollo), è bene coprirle con una pellicola di alluminio. Girare i pezzi più grossi a metà del tempo di scongelamento.
Gli alimenti lessati, gli stufati e i ragù di carne si scongelano meglio se vengono mescolati di tanto in tanto durante del processo.
Per un risultato ottimale, è preferibile non scongelare completamente l'alimento e prevedere un tempo di riposo adeguato.
È preferibile considerare sempre un tempo di riposo di alcuni minuti dopo lo scongelamento, onde garantire una distribuzione uniforme della temperatura interna.

Jet defrost

Usare questa funzione per scongelare SOLO carne, pesce e pollame.
La funzione Jet Defrost può essere usata solo se il peso netto è compreso fra 100 g e 2 kg.



1. Premere di nuovo il tasto Jet Defrost.
2. Premere i tasti + / - per impostare il peso dell'alimento.
3. Premere il tasto Start.

A metà del processo di scongelamento, il forno

si arresta e viene visualizzato il messaggio TURN FOOD (GIRARE L'ALIMENTO).

- Aprire lo sportello.
- Girare l'alimento.
- Chiudere lo sportello e riavviare il forno premendo il tasto Start.

NOTA: il forno riprenderà a funzionare automaticamente dopo 2 minuti se l'alimento non è stato girato. In questo caso, tuttavia, sarà richiesto un tempo di scongelamento maggiore.

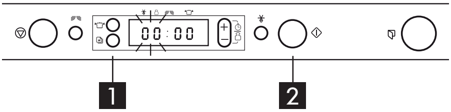
Per questa funzione è necessario indicare il peso netto dell'alimento. Il forno calcolerà automaticamente il tempo necessario per terminare la procedura.

- Alimenti surgelati:
  Se l'alimento ha una temperatura più alta di quella di surgelamento (-18 °C), selezionare un peso inferiore.
  Se l'alimento ha una temperatura più bassa di quella di surgelamento (-18°C), selezionare un peso superiore.

Alimento	Suggerimenti
Carne  (100 g - 2 kg)	Carne macinata, braciole, bistecche o arrosti.
Pollame  (100 g - 2 kg)	Pollo intero, a pezzi o a filetti.
Pesce  (100 g - 1,5 kg)	Intero, a tranci o a filetti.

Per i cibi non elencati in questa tabella, o di peso inferiore o superiore a quello consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde" e scegliere la potenza di 160 W per lo scongelamento.

Funzione Memoria



La funzione Memoria consente di richiamare facilmente e velocemente un'impostazione preferita.
Il principio della funzione Memoria è quello di memorizzare l'impostazione visualizzata al momento.

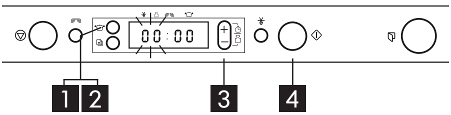
1. Premere il tasto Memo.
2. Premere il tasto Start.

Come memorizzare un’impostazione:

1. Selezionare una funzione ed effettuare le impostazioni necessarie.
2. Effettuare le impostazioni necessarie.
3. Premere e tenere premuto il tasto Memo per 3 secondi fino all’emissione di un segnale acustico. A questo punto, l’impostazione è memorizzata. La memoria può essere riprogrammata quante volte si desidera.

Quando l'apparecchio viene collegato alla presa di corrente o dopo un blackout elettrico, la funzione Memoria avrà memorizzato 1 minuto e 750 W come impostazione predefinita.

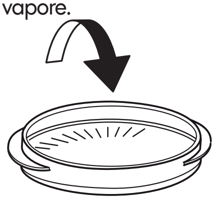
Vapore



Usare questa funzione per verdure e pesce. Quando si utilizza questa funzione, usare sempre la vaporiera fornita in dotazione.

1. Premere il tasto Vapore.
2. Continuare a premere ripetutamente il tasto Vapore per impostare la categoria di alimento.
3. Premere i tasti + / - per impostare il peso dell'alimento.
4. Premere il tasto Start.

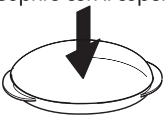
Collocare l'alimento sulla griglia per cottura a vapore.

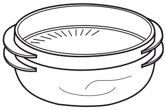


Aggiungere 100 ml (1dl) di acqua nella parte inferiore della vaporiera.



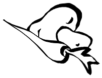
Coprire con il coperchio.





AVVERTENZA! La vaporiera deve essere utilizzata esclusivamente con la funzione microonde!
Non utilizzarla con nessun'altra funzione.
L'uso della vaporiera con altre funzioni può provocare danni.
Prima di avviare il forno, assicurarsi sempre che il piatto rotante possa ruotare liberamente.
Appoggiare sempre la vaporiera sul piatto rotante in vetro.

Cottura di verdure
Collocare le verdure nel cestello.
Versare 100 ml di acqua nella parte inferiore.
Coprire con il coperchio e impostare il tempo.
Le verdure più tenere, come broccoli e porri, cuociono in 2-3 minuti.
Le verdure più consistenti, come carote e patate, cuociono in 4-5 minuti.

Alimento	Suggerimenti
Patate/Ortaggi a radice  (150 g - 200 g)	Usare pezzetti uniformi. Tagliare le verdure in pezzetti uniformi. Lasciare riposare 1 - 2 minuti dopo la cottura.
Verdure (cavolfiori e broccoli) (150 g - 500 g)	
Verdure surgelate  (150 g - 500 g)	Lasciare riposare 1 - 2 minuti dopo la cottura.
Filetti di pesce  (150 g - 500 g)	Distribuire uniformemente i filetti sulla griglia. Sovrapporre le parti sottili. Lasciare riposare 1 - 2 minuti dopo la cottura.

Pulizia e manutenzione

La pulizia è la sola manutenzione normalmente richiesta.
La mancata esecuzione delle operazioni di pulizia periodiche può provocare deterioramenti della superficie, che possono influenzare negativamente la durata dell'apparecchio e causare situazioni di pericolo.

ⓘ **IMPORTANTE:** non utilizzare pagliette metalliche, detergenti aggressivi, panni abrasivi, ecc,. che possono danneggiare la mascherina, l'interno e l'esterno del forno.
Usare una spugna con un detergente neutro o un panno carta con un detergente spray per vetri. Applicare il prodotto spray per vetri su un panno carta.
Non spruzzare il prodotto direttamente sul forno.
Ad intervalli regolari, specialmente se si sono verificati traboccamenti, rimuovere il piatto rotante e il relativo supporto e pulire la base del forno.
Questo forno è stato progettato per operare con il piatto rotante alloggiato nella sua sede.

ⓘ **IMPORTANTE:** non far funzionare il forno quando il piatto rotante è stato rimosso per essere pulito.
Usare un detergente neutro, acqua e un panno morbido per pulire le superfici interne e la parte interna ed esterna e i giunti dello sportello.

ⓘ **IMPORTANTE:** non lasciare che si formino depositi di grasso o di cibo attorno allo sportello.
Per le macchie tenaci, far bollire una tazza colma d'acqua nel forno per 2 o 3 minuti. Il vapore ammorbidirà lo sporco.

ⓘ **IMPORTANTE:** per la pulizia del forno a microonde, non utilizzare apparecchi a vapore.
Gli odori all'interno del forno possono essere eliminati introducendo una tazza di acqua e succo di limone e facendola bollire per alcuni minuti.

Componenti lavabili in lavastoviglie
- Supporto per piatto rotante
- Piatto rotante di vetro
- Vaporiera

Cosa fare se...

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica.	Controllare i fusibili e accertarsi che non manchi la corrente.
	Lo sportello non è chiuso.	Prima del riavvio, aprire e richiudere lo sportello.
Viene visualizzato un messaggio, per es.: F2, F3C, F7 o Err2, Err3, Err5.	Il forno ha riconosciuto che si è verificato un guasto in uno dei sensori o qualcosa di simile.	Scollegare il forno, aspettare una decina di minuti, poi tentare di riavviare il forno. Se il problema persiste, contattare il Servizio Assistenza.
Gli alimenti non sono riscaldati in modo uniforme.	Parti molto sottili, come le estremità delle ali di pollo e simili, non sono coperte.	Coprire le parti più sottili con una pellicola di alluminio.
	Gli alimenti sono stati riscaldati a un livello di potenza troppo elevato.	Scegliere un livello di potenza inferiore.
	Il piatto rotante si è fermato.	Controllare che il piatto rotante e l'apposito supporto siano posizionati correttamente e che gli alimenti siano posti al centro e non tocchino le pareti del forno.
Gli alimenti non ruotano.	Il piatto rotante si è fermato.	Controllare che il piatto rotante e l'apposito supporto siano posizionati correttamente e che il fondo del forno sia pulito.

Servizio Assistenza

Prima di contattare il Servizio Assistenza:

1. Verificare se non è possibile eliminare da soli gli inconvenienti (vedere il prospetto "Cosa fare, in caso di...").
2. Spegnere e riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato risolto.

Se dopo i suddetti controlli l'inconveniente permane, contattare il Servizio Assistenza IKEA più vicino.
Indicare sempre:

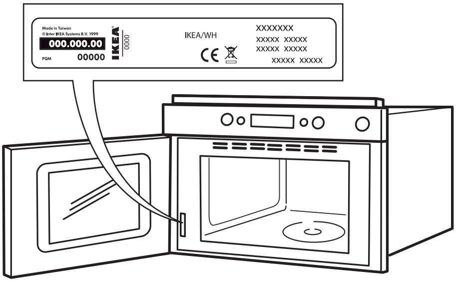
- il tipo di difetto;
- il tipo e modello esatto del forno;
- il codice di assistenza (il numero indicato dopo la parola "Service" sulla targhetta) posto sul bordo interno della cavità del forno (visibile quando lo sportello è aperto); SERVICE 0000 000 00000
- il vostro indirizzo completo;
- il vostro numero telefonico.

Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi ad un Centro di Assistenza IKEA (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione).

Dati tecnici

Tensione di alimentazione	230 V/50 Hz
Potenza nominale	1300 W
Fusibile	10 A (Regno Unito 13 A)
Potenza di uscita microonde	750 W
Dimensioni esterne (AxLxP)	348 X 595 X 320
Dimensioni interne (AxLxP)	187 X 370 X 290

I dati tecnici si trovano nella targhetta matricola all'interno dell'apparecchio.



Dati per verifica prestazioni riscaldamento in conformità alla IEC 60705.
La Commissione Elettrotecnica Internazionale, SC. 59H, ha messo a punto una prova di riscaldamento standard per valutare le prestazioni di riscaldamento dei forni. Per questo forno si raccomanda quanto segue:

Prova	Quantità	Tempo appross.	Livello di potenza	Contenitore
12.3.1	750 g	10 min.	750 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 min. e mezzo	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	14 min.	750 W	Pyrex 3.838
13,3	500 g	2 min. e 40 sec.	Jet Defrost	

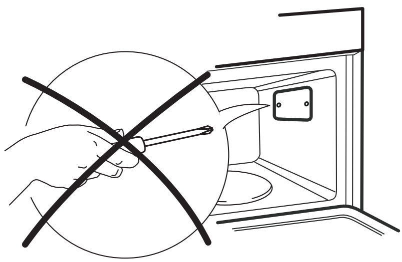
NOTA: queste informazioni sono rivolte esclusivamente a tecnici qualificati.

Installazione

Montaggio dell'apparecchio
Durante l'installazione, seguire le istruzioni per il montaggio fornite separatamente.

Collegamenti elettrici

Controllare che la tensione indicata sulla targhetta matricola corrisponda a quella dell'impianto domestico.
Non rimuovere le piastre di protezione del forno a microonde che si trovano ai lati della cavità del forno. Tali piastre evitano che i grassi e i pezzetti di cibo entrino nelle feritoie del forno.



Assicurarsi prima dell'installazione che il forno sia vuoto.
Assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato. Verificare che lo sportello del forno si chiuda perfettamente e che la guarnizione interna non sia danneggiata.
Vuotare il forno e pulire l'interno con un panno morbido inumidito.
Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se non funziona correttamente o se è caduto ed è stato danneggiato. Non immergere il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua. Tenere il cavo di alimentazione lontano dalle superfici calde. Potrebbero verificarsi scosse elettriche, incendi o altre situazioni pericolose.

Dopo il collegamento
Il forno funziona solo se lo sportello è chiuso correttamente.
La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria a termini di legge. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose derivanti dalla mancata osservanza di questa norma.
I produttori non sono responsabili per problemi causati dall'inosservanza delle presenti istruzioni da parte dell'utente.

Consigli per la salvaguardia dell'ambiente

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo corrispondente (♲).

Per lo smaltimento, seguire le normative locali. Il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, ecc.) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini, poiché può rappresentare una fonte di pericolo.

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla direttiva europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Smaltendo questo prodotto in modo corretto si contribuirà a prevenire potenziali danni all'ambiente e alla salute.

Dichiarazione di conformità CE

Questo apparecchio, destinato ad entrare a contatto con prodotti alimentari, è conforme al regolamento europeo (CE) n.1935/2004 ed è stato progettato, costruito ed immesso sul mercato in conformità ai requisiti di sicurezza della direttiva "Bassa Tensione" 2006/95/CE (che sostituisce la 73/23/CEE e successivi emendamenti), nonché ai requisiti di protezione della direttiva "EMC" 2004/108/CE.

Il simbolo  riportato sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo apparecchio non deve essere smaltito insieme ai rifiuti domestici. Deve invece essere conferito presso un punto di raccolta predisposto per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Lo smaltimento deve essere eseguito in conformità alle normative locali.

Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

Prima della rottamazione, renderlo inservibile tagliando il cavo elettrico di alimentazione.

GARANZIA IKEA

Quanto dura la garanzia IKEA?
Questa garanzia è valida per 5 (cinque) anni a partire dalla data di acquisto/ consegna del vostro elettrodomestico presso un negozio IKEA, salvo che l'elettrodomestico appartenga alla gamma LAGAN, nel qual caso la garanzia è di 2 (due) anni. È necessario esibire lo scontrino originale come documento comprovante l'acquisto. Eventuali interventi di assistenza effettuati durante la garanzia non ne estenderanno la validità.

Elettrodomestici non coperti dalla garanzia IKEA di 5 (cinque) anni
La garanzia di 5 (cinque) anni è valida per tutti gli elettrodomestici "IKEA" acquistati a partire dal 1° Agosto 2007 eccetto che per la gamma di prodotti LAGAN di "IKEA".

Chi fornisce il servizio?
Il servizio assistenza selezionato ed autorizzato da IKEA fornirà il servizio attraverso la propria rete di Partner di Assistenza autorizzati.

Cosa copre questa garanzia?
La garanzia copre i difetti dell'elettrodomestico causati da vizi di fabbricazione (difetto funzionale), a partire dalla data di acquisto/consegna dell'elettrodomestico. Questa garanzia è applicabile solo all'uso domestico. Le eccezioni sono descritte alla voce "Cosa non è coperto dalla garanzia?".
Nel periodo di validità della garanzia, i costi di riparazione (pezzi di ricambio, manodopera e viaggi del personale tecnico) saranno sostenuti dal servizio assistenza, fermo restando che l'accesso all'apparecchiatura per l'intervento di riparazione non comporti spese particolari. Queste condizioni sono conformi alle norme locali ed alle norme in vigore in Svizzera.
I componenti sostituiti diventano proprietà di IKEA.

Come IKEA interverra' per risolvere il problema?
Il servizio assistenza incaricato per l'esecuzione del servizio, esaminerà il prodotto e deciderà, a propria esclusiva discrezione, se lo stesso rientra nella copertura della garanzia. Il Servizio Assistenza IKEA o il suo Partner di Assistenza autorizzato tramite i rispettivi Centri di Assistenza, a propria esclusiva discrezione, riparerà il prodotto difettoso o provvederà a sostituirlo con un prodotto uguale o di pari valore.

Cosa non è coperto dalla garanzia?
- Normale usura
- Danni provocati deliberatamente, danni provocati dalla mancata osservanza delle istruzioni di funzionamento, da un'installazione non corretta o in seguito a collegamento a un voltaggio errato. Danni provocati da reazioni chimiche o elettrochimiche, ruggine, corrosione o danni causati da acqua, inclusi i danni causati dalla presenza di eccessivo calcare nelle condutture idriche. Danni causati da eventi atmosferici e naturali.
- Le parti soggette a consumo, incluse batterie e lampadine.
- Danni a parti non funzionali e decorative che non influiscono sul normale uso dell'elettrodomestico, inclusi graffi e differenze di colore.
- Danni accidentali causati da sostanze o corpi estranei e danni causati da pulizia o eliminazione di ostruzioni da filtri, sistemi di scarico o cassetti del detersivo.
- Danni ai seguenti componenti: vetroceramica, accessori, cestelli per posate e stoviglie, tubi di alimentazione e drenaggio, guarnizioni, lampadine e copri lampadine, griglie, manopole, rivestimento e parti del rivestimento. A meno che si possa provare che tali danni siano stati causati da errori di fabbricazione.

- Casi in cui non vengono rilevati difetti funzionali durante la visita di un tecnico.
- Riparazioni non eseguite dal nostro Servizio Assistenza autorizzato e/o da un Partner di Assistenza contrattuale autorizzato o in caso di uso di ricambi non originali.
- Riparazioni causate da un’installazione non corretta o non conforme alle specifiche.
- Casi di uso improprio e/o non domestico dell’apparecchio, ad es. uso professionale.
- Danni da trasporto. Qualora sia il cliente a trasportare il prodotto alla propria abitazione o ad altro indirizzo, IKEA non è responsabile per eventuali danni che potrebbero verificarsi durante il trasporto. In compenso, qualora sia IKEA ad effettuare il trasporto del prodotto all’indirizzo del cliente, eventuali danni occorsi al prodotto durante la consegna saranno coperti da IKEA.
- Costi inerenti la prima installazione dell’elettrodomestico IKEA.
  Tuttavia, qualora un fornitore di servizi IKEA o un suo partner autorizzato ripari o sostituisca l’apparecchio nei termini della presente garanzia, il fornitore o il partner autorizzato reinstalleranno l’apparecchio riparato o installeranno l’apparecchio in sostituzione, se necessario.

Tali restrizioni non valgono per regolari interventi svolti da personale tecnico qualificato con ricambi originali per adattare l’apparecchio alle disposizioni tecniche di sicurezza di un altro paese UE.

Applicazione delle leggi nazionali
La garanzia IKEA Le conferisce diritti legali specifici che coprono o superano tutti i requisiti delle leggi locali.
Tali condizioni non limitano tuttavia in alcun modo i diritti del consumatore definiti dalle leggi locali.

Area di validità
Per gli elettrodomestici acquistati in una nazione EU e portati in un’altra nazione, i servizi saranno forniti in base alle condizioni di garanzia applicabili nel nuovo paese. L’obbligo di fornire il servizio in base alle condizioni della garanzia esiste solo se l’elettrodomestico è conforme ed è installato secondo:
- le specifiche tecniche del paese in cui viene richiesta l’applicazione della garanzia;
- le informazioni sulla sicurezza contenute nelle Istruzioni per il montaggio e nel Manuale dell’utente.

Il servizio ASSISTENZA dedicato per gli apparecchi IKEA
Non esitate a contattare il Servizio di Assistenza Tecnica post-vendita incaricato da IKEA per:
- richiedere assistenza tecnica nel periodo di garanzia
- richiedere chiarimenti sull’installazione degli elettrodomestici IKEA installati nelle cucine IKEA
  (Nota: L’installazione del gas deve essere effettuata da un installatore qualificato autorizzato).
- richiedere informazioni sul funzionamento degli elettrodomestici IKEA

Per assicurarvi la migliore assistenza vi preghiamo di leggere attentamente le istruzioni di assemblaggio e/o il manuale di istruzioni del prodotto prima di contattarci.

Come contattarci se avete bisogno di assistenza



Siete pregati di contattare il numero del Servizio di Assistenza Tecnica post vendita incaricato da IKEA riportato sull’ultima pagina di questo manuale.

Al fine di garantirvi un servizio più veloce, vi suggeriamo di utilizzare i numeri di telefono riportati in questo manuale. Fate sempre riferimento ai numeri indicati nel manuale dell'apparecchiatura per la quale avete bisogno di assistenza. Vi suggeriamo di avere sempre a disposizione il codice IKEA (8 cifre) e il codice a 12 cifre riportati nell'etichetta del vostro prodotto.

CONSERVATE IL DOCUMENTO DI ACQUISTO/CONSEGNA!
È la prova del vostro acquisto ed è necessario esibirlo affinché la garanzia sia valida. Sullo scontrino sono riportati anche il nome e il codice articolo IKEA (8 cifre) per ogni apparecchiatura acquistata.

Avete bisogno di ulteriore aiuto?
Per qualunque informazione non relativa all'assistenza vi preghiamo di far riferimento al Servizio Cliente del punto vendita IKEA di riferimento.
Vi preghiamo di leggere attentamente la documentazione tecnica relativa all'elettrodomestico prima di contattarci.



BELGIË - BELGIQUE - BELGIEN

Telefoon/Numéro de téléphone/Telefon-Nummer: 026200311
Tarief/Tarif/Tarif: Lokaal tarief/Prix d'un appel local/Ortstarif

Openingstijd:	Maandag - Vrijdag	8.00 - 20.00
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi	8.00 - 20.00
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00

БЪЛГАРИЯ

Телефонен номер:	02 4003536	
Тарифа:	Локална тарифа	
Работно време:	понеделник - петък	8.00 - 20.00

ČESKÁ REPUBLIKA

Telefonní číslo:	225376400	
Sazba:	Místní sazba	
Pracovní doba:	Pondělí - Pátek	8.00 - 20.00

DANMARK

Telefonnummer:	70150909	
Takst:	Lokal takst	
Åbningstid:	Mandag - fredag	9.00 - 21.00
	Lørdag	9.00 - 18.00
	(Åbent udvalgte søndage, se IKEA.dk)	

DEUTSCHLAND

Telefon-Nummer:	06929993602	
Tarif:	Ortstarif	
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00

ΕΛΛΑΔΑ

Τηλεφωνικός αριθμός:	2109696497	
Χρέωση:	Τοπική χρέωση	
Ώρες λειτουργίας:	Δευτέρα - Παρασκευή	8.00 - 20.00

ESPAÑA

Teléfono:	913754126	
Tarifa:	Tarifa local	
Horario:	Lunes - Viernes	8.00 - 20.00
	(España Continental)	

FRANCE

Numéro de téléphone:	0170480513	
Tarif:	Prix d'un appel local	
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi	9.00 - 21.00

ÍSLAND

Símanúmer:	5852409	
Kostnaður við símtal:	Almennt mínútuverð	
Opnunartími:	Mánudaga - Föstudaga	9.00 - 17.00

ITALIA

Telefono:	0238591334	
Tariffa:	Tariffa locale	
Orari d'apertura:	Lunedì - Venerdì	8.00 - 20.00

MAGYARORSZÁG

Telefon szám:	(06-1)-3285308	
Tarifa:	Helyi tarifa	
Nyitvatartási idő:	Hétfőtől Péntekig	8.00 - 20.00

NEDERLAND

Telefoon:	09002354532 en/of 0900 BEL IKEA	
Tarief:	Lokaal tarief € 0,10 p/min	
Openingstijd:	Maandag t/m - Vrijdag	9.00 - 21.00
	Zaterdag	9.00 - 20.00
	Zondag	9.00 - 18.00

NORGE

Telefon nummer:	23500112	
Takst:	Lokal takst	
Åpningstider:	Mandag - fredag	8.00 - 20.00

ÖSTERREICH

Telefon-Nummer:	013602771461	
Tarif:	Ortstarif	
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00

POLSKA

Numer telefonu:	225844203	
Stawka:	Koszt połączenia według taryfy operatora	
Godziny otwarcia:	Poniedziałek - Piątek	8.00-20.00

PORTUGAL

Telefone:	213164011	
Tarifa:	Tarifa local	
Horário:	Segunda - Sexta	9.00 - 21.00

REPUBLIC OF IRELAND

Phone number:	016590276	
Rate:	Local rate	
Opening hours:	Monday - Friday	8.00 - 20.00

ROMÂNIA

Număr de telefon:	021 2044888	
Tarif:	Tarif local	
Orar:	Luni - Vineri	8.00 - 20.00

РОССИЯ

Телефонный номер:	84957059426	
Стоимость звонка:	Местная стоимость звонка	
Время работы:	Понедельник - Пятница	8.00 - 20.00
	(Московское время)	

SCHWEIZ - SUISSE - SVIZZERA

Telefon-Nummer/Numéro de téléphone/Telefono: 0225675345
Tarif/Tarif/Tariffa: Ortstarif/Prix d'un appel local/Tariffa locale

Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi	8.00 - 20.00
Orario d'apertura:	Lunedì - Venerdì	8.00 - 20.00

SLOVENSKO

Telefónne číslo:	(02) 50102658	
Cena za hovor:	Cena za miestny hovor	
Pracovná doba:	Pondelok až piatok	8.00 - 20.00

SUOMI

Puhelinnumero:	0981710374	
Hinta:	Yksikköhinta	
Aukioloaika:	Maanantaista perjantaihin	8.00 - 20.00

SVERIGE

Telefon nummer:	0775-700 500	
Taxa:	Lokal samtal	
Öppet tider:	Måndag - Fredag	8.30 - 20.00
	Lördag - Söndag	9.30 - 18.00

UNITED KINGDOM

Phone number:	02076601517	
Rate:	Local rate	
Opening hours:	Monday - Friday	9.00 - 21.00

4000-104-19867

4000-104-19867

18535

AA-486216-2